



التّوابل

التاريخ الكوني

تأليف: فريد كزارا

ترجمة: إيزميرالدا حميدان





تأليف: فريد كزارا

ترجمة: إيزميرالدا حميدان

مراجعة: د. أحمد خريس

الطبعة الأولى 1430هـ 2010م

TX406 .C912 2910
Czarra, Fred R., 1937-
التوابــل : تــاريخ كـونـي / تأليف كزارا فريد ؛ ترجمـة إيزميرالدا حميدان. - أبو ظبي : هيئة أبو ظبـي للثـقافـة و الـتراث، كـلمـة، 2010.
241ص ؛ 12x19.5 سـم.
ترجمة كتاب : Spices: A Global History
تدمك: 978-9948-01-754-7
1- التوابل-تاريخ -2تجارة التوابل-تاريخ.
أ- حميدان، إيزميرالدا.

يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنجليزي:
Spices: A Global History by Fred Czarra was first published by
Reaktion Books in the Edible series. London, UK, 2009

كلمة
KALIMA
www.kalima.ae

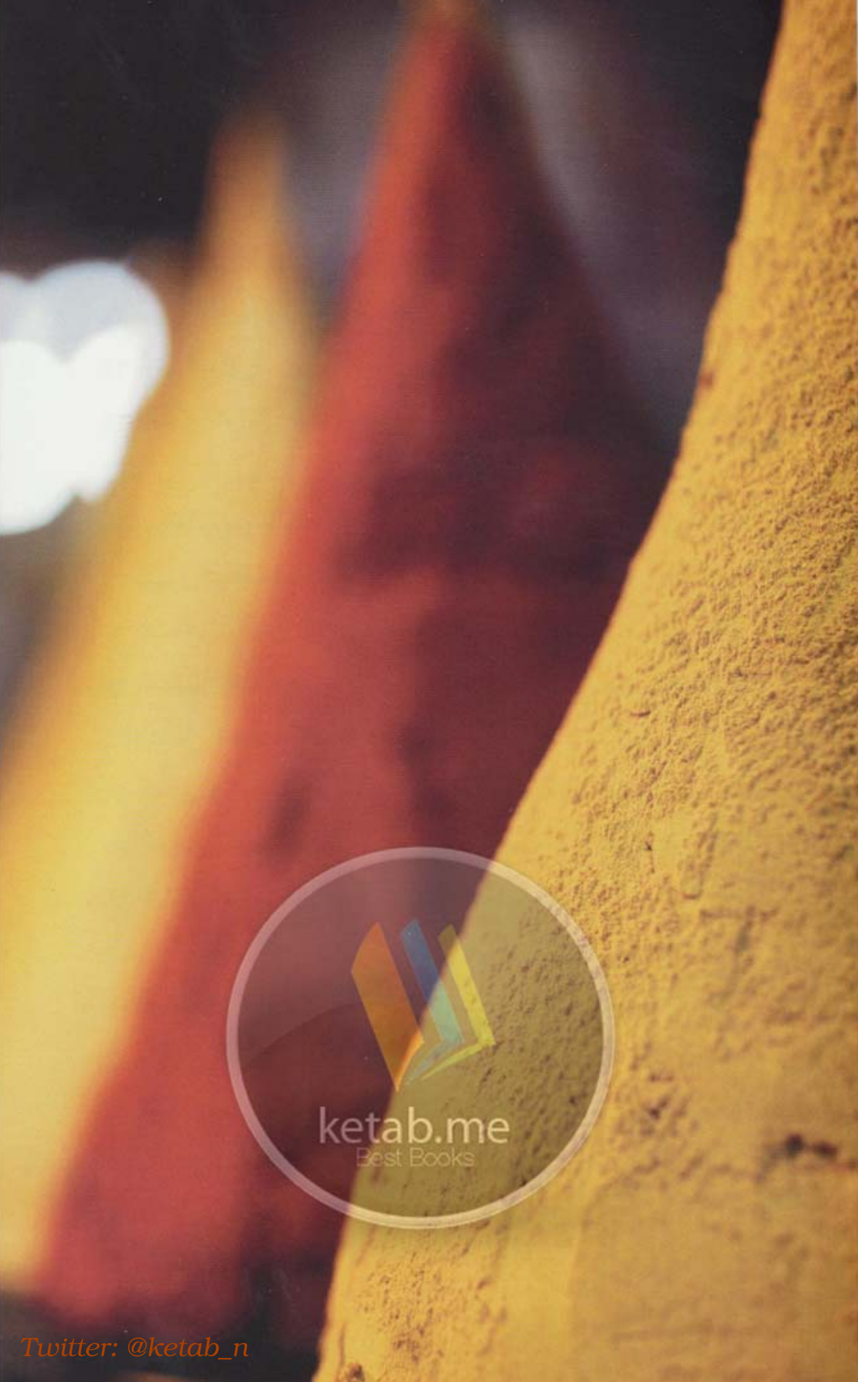
ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 468 6314 2 971+ فاكس: 462 6314 2 971+



أبوظبي للثقافة والتراث
ABU DHABI CULTURE & HERITAGE
www.adach.ae

ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 300 6215 2 971+ فاكس: 059 6336 2 971+

المحتويات



مقدمة



حبوب الفلفل، القادرة على جعلك تتعرّق أسرارك. حبوب الفلفل، أين أنتِ وأنا بأمس الحاجة إليك؟

عشيقة التوابل

تشيترا بانرجي ديفاكاروني.

كثيراً ما تأسرنا القصص الساحرة التي تدور حول التوابل، وما يحيط بها من بلاد عجيبة وأناس غريبين. وفي الوقت نفسه، يصبح من السهل التغاضي عن السياق التاريخي الخاص بهذه السلع الثمينة، وأهمية تجارة التوابل التي تطورت حولها. تتمتع التوابل بأهمية تاريخية كبرى لأسباب عدة. فبدايةً، وعلى المقياس الكبير جمعت سوية ثقافات متنوعة من غرب وجنوب وشرق العالم، في مواجهات قد تكون إيجابية ومتناغمة، لكنها أحياناً ضارة بل حتى كارثية. وثانياً، لقد أسّست تجارة التوابل لأوّل عصر عالمي، ولبداية العولمة الاقتصادية، حين كانت الأحداث التي تقع في إحدى مناطق العالم تؤثر إلى حد كبير على الشعوب والأحداث في قارة

أخرى بعيدة. ثالثاً، لقد غيرت التوابل إلى الأبد عادات الأكل لدى الشعوب التي اكتشفت تجارب جديدة في عالم الطهي، نتيجة لتلك التجارة التي غيرت بدورها طرق إعداد الطعام وتناوله وتقديره.

لقد أتت التوابل ورحلاتها عبر العالم بأساطير جديدة، وقامت بتعزيز الحكايا والمفاهيم الخاطئة التي سبقتها. وقد حفّزت التوابل معرفة جديدة للعالم، وهي معرفة نتج عنها تقدّم شاسع في رسم الخرائط والعلوم والإبحار، والوعي الأساسي بالتقاء الثقافات. كما أنها تسببت بقيام منافسات بين الأمم، مما حسن الظروف الاقتصادية لبعض الدول والشعوب، وألحق في الوقت نفسه، ضرراً كبيراً بغيرها من الشعوب والثقافات التي واجهتها.

كان للتوابل تاريخ طويل في جنوب آسيا وشرقها، قبل وصول الأوروبيين إلى تلك المناطق بوقت طويل. فخلال العصور القديمة، كان العالم القديم يمتلك موارد محدودة من التوابل، التي عرفتها ثقافات قليلة فقط. ألهم السماع عن التوابل أو تذوقها في أماكن لم يرها الأوروبيون قط، ظهور العديد من الأساطير والحكايا - ومعظمها من النوع الطويل، والتي غذّت الأوهام المتعلقة بتلك الأراضي والشعوب.

وكانت تلك القصص ترتبط أحياناً بالدين، وفكرة الفردوس والمكان الذي تقع فيه تلك الأرض الكاملة. وقد أوحت التوابل بفكرة أن النباتات الغريبة مثل القرفة، كانت جزءاً من عبير الفردوس. لكن مع وصول الأوروبيين إلى آسيا، أصبحت الحقائق المتعلقة بالتوابل، كالفلفل، التي كانت تصل مباشرة إلى أوطانهم، أكثر شيوعاً باستمرار. وقد حققت أسعار تلك التوابل ثروات طائلة. وعلاوة على ذلك، أدى انتشار أخبار هذه المنتجات الجديدة، إلى إشعال نار المنافسة بين الدول لنيل الجائزة والأرباح في آن معاً.

صدرت كتب ممتازة كثيرة في السنوات الأخيرة حول التوابل، إذ كشفت كتب مثل: Nathaniel's Nutmeg, The Scents of Eden, Spice: The History of a Temptation/ The Spice Route, Dangerous Tastes/ The Taste of Conquest Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. عن الجوانب المتعددة للتوابل وحكمتها. وقد وفّرت أكثر تلك المؤلفات منظوراً فريداً للتوابل، وبحثت بشكل أساسي في تجارة التوابل خلال العصور القديمة وأوائل العصور الوسطى، وكذلك من القرن السادس عشر إلى التاسع عشر، عندما نشأت منافسة شديدة بين دول أوروبا الغربية على

تلك المنتجات الغريبة والثمينة. وقد استقطبت تلك الفترات التاريخية الجزء الأكبر من القصص التي دارت حول التوابل، إلا أن الجوانب العصرية لقصة التوابل تستحق الاطلاع أيضاً.

يتدرج المحور الشامل لهذا التاريخ العالمي للتوابل من العصور القديمة إلى العصر الحالي. وسوف تستكشف فصوله الخمسة العالم القديم، العصور الوسطى، وعصر الاستكشاف، والعصر الصناعي، وأخيراً عصر العولمة، الممتد عبر القرن العشرين وما وراءه. وبهذا المعنى، يصبح كتاب "التوابل" تاريخاً عالمياً، لما يقدّمه من وجهات نظر مختلفة، ومتناقضة أحياناً، حول قصة التوابل، فضلاً عن مناقشة نظرة مختلف الثقافات إلى التوابل واستخداماتها. وأخيراً، سيكون هناك سجل شامل للكتب التي تبحث في تاريخ التوابل، وفي التوابل نفسها.

ما التوابل؟ يُعرّف التابل عادة بأنه الجزء العطر من نبتة استوائية، سواء أكان في جذرها أم لحائها أم زهرتها أم بذرتها. ومع استثناء الفانيلا والفلفل الحار والفلفل الحلو، فإن جميع التوابل ذات منشأ آسيوي. وتستخدم توابل أخرى مثل اللبان والمر من أجل رائحتها فقط. ويُنظر للتوابل والأعشاب أحياناً على أنها شيء واحد، إلا أن ذلك غير صحيح. فالعشبة نبات

لا يمتلك جذعاً خشبياً، ويموت في نهاية كل موسم زراعي. وتستمد معظم الأعشاب فوائدها الطبية واستخداماتها كمنكّهات من أوراقها.

وفي الختام، فإن هذا الفصل سيلقي نظرة أولى على التوابل الخمسة التي تشكّل محور هذا الكتاب. وهذه الخمسة التي يطلق عليها أحياناً اسم "التوابل الرئيسية"، كانت تشكل المحفّز لنشوء الأساطير وعمليات البحث العالمية والمنافسات التي كانت وراء هذا التجارة.

التوابل الرئيسية

هناك الكثير من التوابل وخلائطها، لكننا سنركّز على أهم خمسة منها وهي: القرفة، والقرنفل، والفلفل الأسود، وجوزة الطيب، والفلفل الحار. وستساعد التغطية المفصلة لاكتشافها وتجارتها واستخداماتها في توضيح الانتقال العالمي للتوابل عبر التاريخ، والأدوار التي لعبتها في تاريخ العالم. وسيتم ذِكر توابل أخرى بصورة عابرة مثل (الهال، والزنجبيل، والكركم، على سبيل المثال)، لكن تلك التوابل الخمسة شكّلت المعيار الذهبي لتجارة التوابل، فضلاً عن الثروات الذهبية وغيرها بالنسبة للبحارة والتجار الذين كانوا يعتمدون عليها في حياتهم.

القرفة (Cinnamomum verum, C. zeylanicum)

إن اسم القرفة مشتق من الكلمة اليونانية التي تعني التابل، مضافة إلى السابقة "الصينية". وقد حصل اليونانيون بدورهم على الكلمة من الفينيقيين، الذين كانوا على الأغلب يعملون في التجارة البحرية عبر طرق القوافل الشرقية، التي خضعت لسيطرة العرب. وقد ورد ذكر القرفة والقرفة الصينية (السنا) في العهد القديم، وفي النصوص السنسكريتية، وكذلك في أعمال طبية يونانية. إن موطن القرفة هو جزيرة سريلانكا (سيلان)، حيث تُزرع على السهول الساحلية إلى الجنوب من العاصمة كولومبو. وهي تُستخرج من لحاء شجرة دائمة الخضرة من عائلة الغاريّات. إذ يتم لف شرائح سمراء وبنية شاحبة من اللحاء المجفف داخل بعضها، لتشكل لفائف أو عصي القرفة. أما البذور فتنمو في عناقيد كثيفة في سماكة الإبهام. ويتم خلال فصل الأمطار قطع الفروع الجديدة من أساسها وتقشيرها. ويعد قطع شرائح القرفة، التي تكون بثخن الورقة، ولفّها في لفائف يزيد طولها عن 3 أقدام فناً في حد ذاته، ثم تُجفف في الشمس. وكلما كان لونها أفتح، كانت جودتها أعلى. تتميز القرفة بأريج حلو خشبي، ونكهة تجمع بين عناصر القرنفل والليمون. كما تختلف القرفة العادية عن

السنا باحتوائها على زيت يدعى "يوجينول" eugenol. إلا أن القرفة تخسر نكهتها سريعاً، لذا ينبغي شراؤها بكميات قليلة - لكن حفظ اللفائف في أوعية محكمة الإغلاق يحافظ على



نبتة القرفة.

نكهتها سنوات عديدة.

تتناسب القرفة مع عدد كبير من أطباق الحلوى، بالإضافة إلى أنواع الكعك والخبز. كما تتماشى جيداً مع التفاح والموز والإجاص، وبشكل خاص مع الشوكولاتة. ويمكن استخدام القرفة مع الموز المقلي في الزبدة مع قليل من مشروب الرم،

أو في فطيرة التفاح. وتستخدم القرفة لإعطاء النكهة للحوم في الهند، وفي أطباق الماسالا، مع توابل أخرى، وكذلك في أطباق صلصات ثمار الفواكه (تشتني).

أما في المغرب فتستخدم القرفة في أطباق لحم الغنم والدجاج. كما تُستعمل القرفة، وخاصة منها تلك المنتجة في سريلانكا، في صناعة المشروبات الكحولية. إذ يحتوي الكثير من أنواع المشروبات الروحية على هذا التابل. ويستخرج زيت القرفة من بقايا منتجات القرفة والسنا.

تواصلت تجارة القرفة انطلاقاً من سيرلانكا (سيلان) عدة قرون كما يذكر التاريخ. ثم، وابتداءً من دخول الأوروبيين إلى تجارة التوابل انتقلت السيطرة على سوق القرفة من البرتغاليين إلى الهولنديين، وأخيراً إلى البريطانيين. وبالنظر لزيادة الطلب العالمي في نهاية القرن الثامن عشر، نجح نقل زراعة القرفة إلى الشمال في الهند، وإلى الشرق في جاوة، وإلى جزر سيشيل الواقعة شرقي زنجبار في المحيط الهندي. أما اليوم، فإن بريطانيا العظمى هي المستهلك الرئيسي للقرفة، إلى جانب الولايات المتحدة وإسبانيا.

القرنفل

(Syzygium aromaticum, Eugenia aromaticum)

يعود أصل القرنفل إلى مجموعة جزر مولوكاس (جزر الملوك) البركانية، التي تشكّل حالياً جزءاً من إندونيسيا. وشجرة القرنفل طويلة، إلى درجة أن جمع براعم زهور القرنفل يحتاج إلى سلالم. وتُجمع البراعم عندما تكون قواعدها وردية اللون، وقبل أن تتفتح. ويتم تجفيفها على حصائر في منطقة مشمسة ومفتوحة، حيث تفقد الكثير من وزنها وتتحول إلى لون يتراوح بين الأحمر والبني الداكن، وعندها يتم تصنيفها. تظهر براعم القرنفل على شكل عناقيد صغيرة مرتين سنوياً، بين شهري تموز وأيلول، وبين تشرين الثاني وكانون الثاني. ويتم العمل يدوياً بالطريقة التقليدية.

وتمتاز رائحة القرنفل بلمحات من رائحة الكافور والفلفل، أما طعمه فله نكهة الفاكهة لكنها في الوقت نفسه مرّة وحارة. وتجعل الفم يشعر بالخدر. وفي القرن السابع عشر، وصف عالم النبات الألماني جيري جوزيف كامل القرنفل بأنه مضاد حيوي قوي للغاية، ويفيد في علاج ألم الأسنان. وكما هي الحال بالنسبة للقرفة، فإن زيت يوجينول ضروري للنكهة التي تجعل القرنفل فريداً. يفرز كوش القرنفل الجيد مقداراً صغيراً



غصن قرنفل، وتبدو إلى يمين الصورة زهرات مع براعمها، وإلى أسفل اليسار دودة طفيلية.

من الزيت، كما أنه ينكسر بسهولة، ويمكن تخزينه لعام في إناء محكم الإغلاق. إن أفضل أنواع القرنفل هو ما له جذع بني محمر، ويكون تاجه ذا لون أفتح.

يمكن استخدام القرنفل مع المأكولات الحلوة والمالحة على حد سواء، لكنه يجب أن يستخدم بكميات ضئيلة لأن نكهته

قوية جداً. ويتناسب القرنفل مع أطباق اللحوم المشوية، أو أن يتم دفن عناقيده في قطع اللحم مع بعض السكر الأسمر (وجبتي المفضلة)، وكذلك مع التفاح والشوندر والملفوف والجزر والبصل والبرتقال والبطاطا الحلوة. يمتزج القرنفل جيداً مع التوابل الأخرى مثل القرفة والفلفل الحار وجوزة الطيب، وهو يستخدم في جميع أرجاء العالم، وغالباً في الأطباق المالحة. في فرنسا، يوضع كبش قرنفل واحد داخل بصلة لتنكيه اليخنة أو الصلصة، وفي الشرق الأوسط وشمال إفريقيا يستخدم القرنفل في خلائط التوابل وفي أطباق اللحم والأرز. وفي الصين، وكثير من دول آسيا، يستخدم أيضاً في خلائط التوابل، ومن أفضلها شهرة خلطة غارام ماسالا الهندية. وفي إندونيسيا التي تستخدم معظم القرنفل الذي تنتجه، فإن المكوّنين الرئيسيين في السجائر المعروفة باسم "كريتيكس" هما القرنفل والتبغ (أطلق عليها هذا الاسم بسبب القرقعة الصادرة عن كبوش القرنفل المحترقة. يزرع القرنفل اليوم في مدغشقر وزنجبار وجزيرة بيمبا الجبلية (جزء من تنزانيا اليوم)، الواقعة شمالي زنجبار.

الفلفل الحار

Capsicum annuum, C. frutescens, C. chinense et al

يعود أصل الفلفل الحار إلى الأمريكتين الوسطى والجنوبية

وجزر الكاريبي. وهناك أنواع كثيرة للغاية من هذا الفلفل، تأتي بأشكال وألوان لا تحصى، ولذا يستحيل عدها تابلاً فريداً مثلما هو الأمر مع جوزة الطيب. إن معظم أنواع الفلفل تزرع سنوياً. ويقطف الفلفل الأخضر الحار بعد ثلاثة أشهر من زراعته. أما الفلفل الذي سيؤكل ناضجاً فيترك وقتاً أطول على نباته. يجفف الفلفل عادة في الشمس، ولكن يمكن أيضاً تجفيفه اصطناعياً. ويؤثر في حلمات التذوق بطرق مختلفة: كنكهة فاكهية أو زهرية، أو ربما قابضة أو مدخّنة أو حرّيفة، بل وحتى بنكهة عرق السوس والتبغ. ويمكن لدرجة لذوعة الفلفل أن تختلف وتتراوح بين الخفيفة والشديدة للغاية. وتقاس حرارة الفلفل بمؤشر سكوفيل للحرارة، الذي حمل اسم الصيدلاني وليام سكوفيل، وهو يقيس الحبيبات الحارة في الفلفل عبر النظر إلى جزئياتها التي تُنتج الحرارة. وفي عام 2007 نجح البروفيسور بول بوسلاند، مدرّس البستنة، ومدير معهد الفلفل الحار في جامعة ولاية نيومكسيكو في لاس كروسز، في قياس أكثر ثمرات الفلفل حرارة على الإطلاق. فقد سجل الفلفل المدعو بهوت جولوكيا Bhut Jolokia من منطقة آسام في شمال شرقي الهند 1،001،000 سكوفيل على مؤشر الحرارة. وبالمقارنة، فإن فلفل نيومكسيكو الأخضر

سجل 1500 سكوفيل، وفلفل هالابينو 10000 فقط.

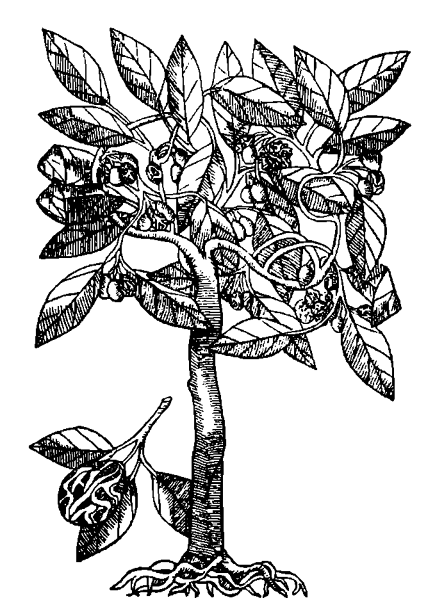
يحتوي الفلفل الحار على نوعين من الفيتامينات الثمينة هما فيتامين أ وفيتامين سي، ويبقى صالحاً في مكان بارد مدة أسبوع أو ما يقاربه. وإذا وضع في إناء محكم الإغلاق فإنه قد يبقى فترة لا حدود لها. كان الإسبان هم أول من جلب الفلفل الحار إلى أوروبا، ولكن من المرجح أن البرتغاليين هم الذين ساعدوا على نشره في جنوب آسيا وشرقها، حيث يستخدم هناك الآن أكثر من أي مكان آخر في العالم. إن الهند هي أكبر منتج ومستخدم للفلفل، فيما يستخدمه الصينيون في عدد من الصلصات، أما الكوريون فيصنعون عجينة لزجة تدعى غوشو – جانغ، وذلك بمزج الفليفلة مع عجينة الصويا. وفي المكسيك يستخدم الفلفل كنوع من الخضار وفي الصلصات، وقد يُخلل أو يُحشى. وفي منطقة الكاريبي يستخدم الفلفل الحار جداً والمعروف باسم سكوتش بونيت، في الصلصات وفي تتبيلة جيرك. وفي الولايات المتحدة إلى الشمال، يستخدم فلفل تاباسكو (الذي حملت اسمه الصلصة الحارة الشهيرة) وفلفل شيبوتل في العديد من الصلصات التجارية. أما في أوروبا، فإن إسبانيا والبرتغال وهنغاريا هي أكثر الدول استخداماً للفلفل في مطبخها وثقافتها.

جوزة الطيب وقشورها

(Myristica fragrans, M. argentea et al)

تعود جذور جوزة الطيب إلى جزر باندا الإندونيسية، وتنمو على شجرة دائمة الخضرة يمكن أن تصل إلى ارتفاع 65 قدماً (20 متراً). جوزة الطيب ذات شكل دائري يشبه الخوخة أو الدراقة الصغيرة. وفي أثناء حصادها، يُقشر الغلاف الخارجي والغطاء الداخلي الأحمر لجوزة الطيب، ليترك قشرة قاسية سوداء أو بنية. تجفف القشور على أطباق مفرودة لشهرين ونصف حتى يقعقع اللب الداخلي، جوزة الطيب، داخل القشرة. تستخرج جوزة الطيب وتُطحن أو يحتفظ بها كاملة. وتزال القشرة الحمراء، وتسطح وتجفف لبضع ساعات حتى يتحول لونها الى التدرج البرتقالي. يمكن الاحتفاظ بلب جوزة الطيب طازجاً في أوعية محكمة الإغلاق فترات طويلة جداً. وبإمكانك دائماً شراء مبشرة لجوزة الطيب تحتوي على مكان لتخزينها مع غطاء للاحتفاظ بالجوزة جاهزة للاستخدام، وتنتج جوزة الطيب زهاء عشرة أضعاف حجم القشرة، لتجعل من القشرة ذات كلفة أعلى وأقل استخداماً لدى بعض الشعوب. تنمو جوزة الطيب وقشرتها في بينانغ، وسيرلانكا وسومطرة وجزر الهند الغربية. حيث انتجت جزيرة غرناطة (غرانادا) في وقت من

Nuez Moscada، من كتاب Colloquies on the Simples and Drugs of India، للطبيب البرتغالي وعالم الطبيعة جارسيا دي أورتا، والمنشور في ثلاثينيات القرن السادس عشر.



الأوقات ثلث محصول العالم. وعلى أي حال، ففي عام 2004، اجتاح إعصار إيفان هذه الجزيرة ودمر صناعة جوزة الطيب، ويتوقع أن يلزمها عقد من الزمان لتتعافى.

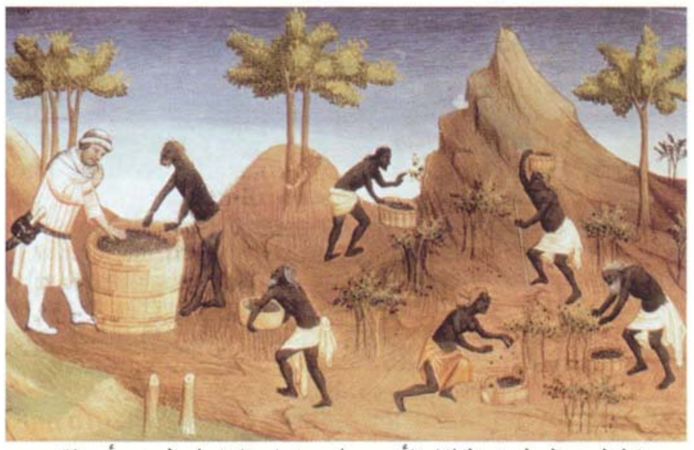
إن جوزة الطيب وقشورها توابل متقلبة بشدة وهي تكمل العديد من الأطعمة وتمتزج جيداً مع التوابل الأخرى. تستخدم جوزة الطيب مع الخضراوات مثل الملفوف والقرنبيط وفي حلويات الفواكه، والتي يفضلها الهولنديون. ويحب الإيطاليون، بالإضافة إلى آخرين، وضع جوزة الطيب المطحونة على السبانخ، ويستخدم الماليزيون جوزة الطيب

غير الناضجة تماما كحلوى بعد غليها ونقعها في شراب الفاكهة. واستخدم سكان العالم العربي منذ زمن طويل كلاً من جوزة الطيب وقشورها لإضافة النكهة على أطباق لحم الجمل والضأن. وقد يؤدي استهلاك الكثير من جوزة الطيب وخاصة مع الكحول إلى ردود الأفعال نفسها التي تسببها جرعة سمية قوية، وبسبب ذلك، قامت عُمان والمملكة العربية السعودية بمنع استخدام جوزة الطيب حالياً.

الفلفل (الفلفل الأسود وغيره Piper nigrum et al)

تعود أصول الفلفل الأسود الى ساحل مالابار في جنوب غرب الهند، حيث عُرف منذ آلاف السنين عبر العالم، ليجد طريقه إلى مختلف المواضع في مسار قوافل التجارة والشبكة البحرية المؤلفة من السفن الصغيرة التي زارت الموانئ الواقعة شرق المحيط الهندي. ينمو الفلفل على عرائش ملتصقة بالأشجار، وتتمتع أوراقه بشكل إبري مع خيط طويل رخو من حبات متدلية توازي الأوراق. تقطف هذه الحبات قبل النضج، وتخمّر بسرعة شديدة ثم تجفف. وخلال عملية التجفيف، ينكمش الفلفل ويتجعد، ويتحول لونه إلى البني الضارب الى السواد أو إلى الأسود. أما بالنسبة لحبيبات الفلفل الأبيض، فإنها تُقطف عندما يصبح لونها أصفر محمراً، ثم

تنقع ليتم التخلص من القشرة الخارجية، وما إن يتم ذلك، حتى تُرفع وتجفف في الشمس. يتمتع الفلفل الأسود بطعم حار قليلاً وخشبي على اللسان مع لذوعة في بعض الأحيان،



صورة لمنظر خيالي لحصاد الفلفل الأسود على ساحل مالابار في الهند، مأخوذة من المخطوطة الفرنسية Livre de Merveilles التي تعود تقريباً إلى بدايات القرن الخامس عشر، إذ إن حصاد الفلفل الأسود لم يكن أبداً بهذه الأناقة والنظافة. تقوم عرائش الفلفل الأسود بتثبيت نفسها على الأشجار القريبة، وتنتج حباتها الخضراء.

بالإضافة إلى رائحة الليمون. إلا أن الفلفل الأبيض له رائحة أقل، لأن الزيت الذي يحتويه يزول في أثناء نقعه، ولكنه ذو طعم أكثر لذوعة.

ينمو هذا التابل أيضاً في إندونيسيا والبرازيل وفيتنام وماليزيا، ولا يزال الفلفل الهندي المستخرج من ساحل

مالابار أفضل فلفل أسود في العالم، نظراً لرائحته التي تشبه رائحة الفواكه ولذوعة طعمه، في حين يحتوي فلفل لامبونغ الإندونيسي زيتاً أقل مما يجعل من طعمه أكثر لذعاً وأقل شبهاً بالفاكهة. يعد فلفل مونتوك الذي يأتي من إندونيسيا أفضل أنواع الفلفل الأبيض. ويجب شراء الفلفل على شكل حبيبات نظراً لأن هذا التابل يبقى طازجاً لفترة أطول على هذه الهيئة.

الفلفل ليس حلواً أو حامضاً لكنه يستخدم في الكثير من الأطباق الحامضة، ويمكن للفلفل أيضاً أن يكون جزءاً من الأطعمة الحلوة مثل الخبز والكعك، ويمكن كذلك تقديمه مع الفاكهة. إنه ببساطة يتمازج مع أغلب الأطعمة، مما يجعله رائجاً جداً. ويمزج كذلك مع توابل أخرى لإيجاد خلائط من التوابل (البهارات والغارام ماسالا) الرائجة جداً في شبه الجزيرة العربية، وفي الأطباق الهندية معاً.

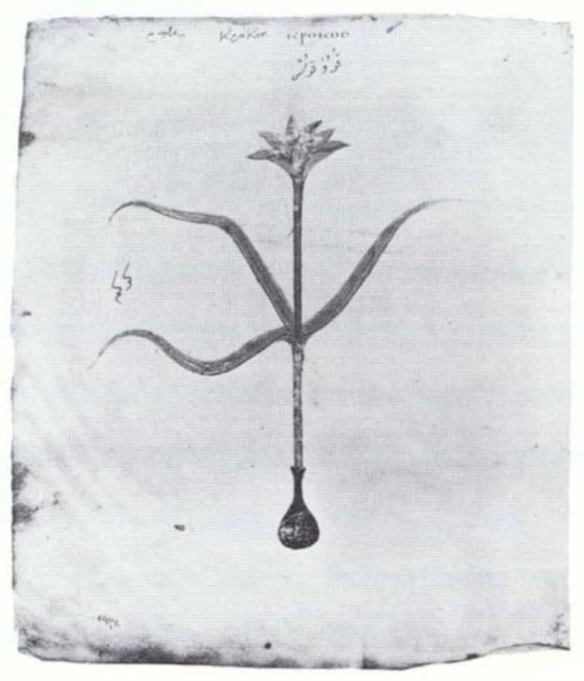
1 – التوابل في العالم القديم

اهدئي أيتها الرياح الشمالية، وتعال أيها النسيم الجنوبي، وهب صوب حديقتي كي تزهر أشجار التوابل وتحمل ثمارها.

أغنيـة سليمان

كان العالم القديم مهداً لتجارة التوابل، فقد كان عالماً موازياً مزدهراً عرفت أوروبا الغربية القليل عنه. وقد امتد هذا العالم من الصين جنوباً إلى جنوب شرق آسيا وغرباً إلى الهند والجزيرة العربية. ولأكثر من (3000) سنة، حافظ على بقائه واتصل مع البحر الأبيض المتوسط من الجنوب الغربي إلى إفريقيا والجزيرة العربية، ومن الشمال الشرقي بواسطة طريق الحرير عبر آسيا الوسطى. وعزّز النظام المعقد من السفن والقوافل البرية تجارة التوابل في هذه المنطقة، فلقد ساعدت الرياح الموسمية على تسيير السفن، إذ تهب جنوباً في الشتاء وشمالاً في الصيف، وحددت هذه الرياح الموسمية الجدول الزمني للتجارة ونتج عنها نمط نشط لتجارة التوابل.

كان الرومان واليونان في أقصى قوتهم عام 500، وقبل بدء العصر المتزامن مع العهد المسيحي، في الوقت الذي طور فيه كونفوشيوس نظامه الأخلاقي في آسيا، وباتت سلالة "هان" قوة مسيطرة في الصين. وأقام اليونانيون مدناً كبيرة وتمكنوا من هزيمة الفرس. وقهر فيليب المقدوني وابنه الإسكندر



«تم استخدام الزعفران – أغلى أنواع التوابل في العالم – من قبل الفرس كمنكه ومادة صباغية. ورغم أن أصوله تعود إلى الشرق الأدنى إلا أن هذا البهار أصبح يُنْتج في أوروبا. وكان أحد التوابل التي تصدر إلى الصين والهند في العصور القديمة والوسطى.

اليونان والفرس، وبسطوا إمبراطوريتهم من البحر المتوسط إلى جبال الهملايا. وأصبحت روما مركزاً مدنياً مهماً ثم توسعت إمبراطوريتها غرباً إلى داخل إسبانيا، فشمال إفريقيا وأوروبا الشرقية، وفيما بعد إلى الشمال نحو ألمانيا.

القرفة

وفي هذه الحقبة كتب المؤرخ اليوناني هيرودوس[1] عن القرفة التي تم اكتشافها عند الفينيقيين، الذين زعموا أن الطيور هي من أتت بالقرفة إلى الجزيرة العربية، ذلك لأنها كانت تحملها إلى أعشاشها على حواف الجبال. ولكي يحصلوا على القرفة، اعتاد العرب تقطيع جثث حيوانات كبيرة ووضعها على الأرض قرب العش. وبهذا عندما يقوم الطائر بحمل الطعام ويعود إلى عشه، فإن وزن اللحم سيسبب انكسار العش وبالتالي سقوط القرفة إلى أسفل الجبل فيسارع العرب لالتقاطها. ثم صُدِّر هذا النوع من البهار إلى دول أخرى. وتخبرنا حكاية أخرى أن الطيور استعملت القرفة مادة لبناء العش على الأشجار. وأن السكان الأصليين كانوا يطلقون السهام ذات الرؤوس الرصاصية لتحطيم العش وجعل القرفة تسقط إلى الأرض. ولا نعلم مدى صحة هذه القصص، ولكن

(1) المعروف بأبي التاريخ (حوالي 484 – 425 ق.م).

قصص المحن التي عاناها هؤلاء الذين كانوا يقتنصون التوابل في الأراضي البعيدة، تساعد على زيادة قيمة المنتج بالنسبة للمستهلك، وبهذا جلبت ربحاً أكبر للتاجر ومموله.

ويعرف عن القرفة في أيامنا هذه بأنها كانت تأتي من الهند ومن ثم وجدت على جزيرة سيلان(المعروفة بسيرلانكا حالياً)، جنوب الهند. وحافظت أسطورة القرفة على وجودها إلى القرن التاسع عشر، وعبر عنها الشاعر الإيرلندي توماس مور:

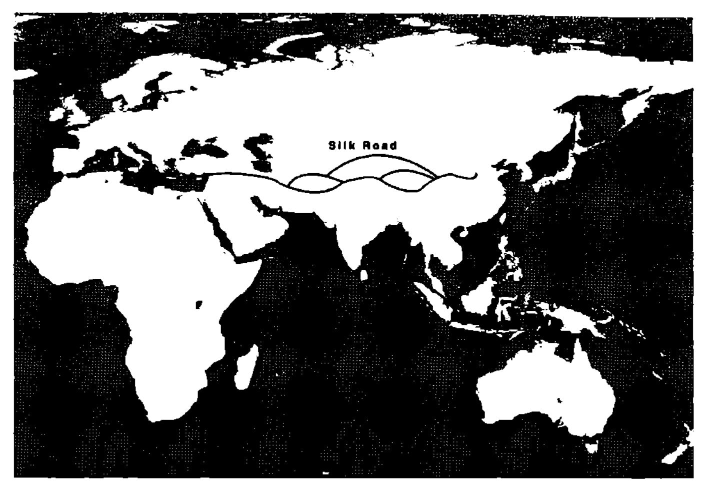
هذه الطيور الذهبية التي تهبط في وقت التوابل
في الحديقة ثملةً بهذا الطعام العذب
الذي جذبهم عطره فوق فيضان الصيف
وتلك الطيور تحت أشعة الشمس العربية الرقيقة
تبني أعشاشها المبطنة بالقرفة

وكانت القرفة أكثر التوابل المرغوبة في العالم القديم، عُرِفت في الصين باسم كوي 'Kwei' منذ 2700، ومن ثم أدخلت إلى مصر في عام 1500، وسيطرت الصين على تجارة القرفة عبر جنوب شرق آسيا، رغم أنها لم تكن تنمو هناك في ذلك القرن. ومن ثم ظهرت جزيرة سيرلانكا كمصدر أساسي بعد عدة قرون، عندما أصبحت القرفة متداولة في مناطق أكثر في العالم.

كانيلا (القرفة).



أما تيوفارستوس - أحد تلامذة آرسطو - والذي لقب بـ " أبي علم النبات"، فيروي لنا قصة أخرى عن القرفة. زعم ثيوفارستوس أن منشأ هذا البهار يعود إلى الجزيرة العربية، حيث كان ينمو على شجيرات في أماكن تحرسها أفاع سامة. ولهذا كان على كل من يحصل على القرفة أن يقسمها إلى ثلاثة أكوام، ومن ثم يختار اثنين بسحب القرعة ويقدم الباقي كتقدمة لإله الشمس كي يحميهم من الأفاعي في المرات القادمة. وزعم أحد الصقليين أنه كان هناك الكثير من القرفة في شبه الجزيرة العربية، حتى إنها استخدمت وقوداً للطبخ.



طرق التوابل القديمة : الطرق البحرية والبرية بين الشرق والغرب في العالم القديم والعصور الوسطى. ونلاحظ كيف استفاد الطريق البحري من الخليج العربي والبحر الأحمر لجلب التوابل إلى حوض البحر المتوسط، حيث أخذ التجار الأوروبيون القرفة نحو الشمال.

وكان للعالم القديم أسطورته الخاصة المتعلقة بـ " طريق القرفة"، الذي بدأ في شمال الهند الصينية وجنوب الصين مروراً بجزر الفيليبين، ومن ثم امتد هذا الطريق إلى جزر الهند الشرقية[1] ليجمع المزيد من القرفة والتوابل الأخرى، ليستمر نحو الغرب عبر الامتداد الواسع للمحيط الهندي الجنوبي. وبالاتجاه إلى الشمال الغربي، عُثِر في هذا المسار على أرض تبعد قليلاً عن الساحل الشمالي الغربي لمدغشقر في منطقة تُعرف

(1) تشمل إندونيسيا وجنوب شرق آسيا وقد عرفت بهذا الاسم خلال عهد الاستعمار.

في الأدب الروماني الإغريقي باسم (راتبا – Rhapta)، وهي اليوم تقع قرب الحدود بين تنزانيا وموزامبيق. وهكذا كانت القرفة تؤخذ إلى الساحل وتُسلّم في موانئ البحر الأحمر.

السَّنا

ولدينا بهار آخر شبيه القرفة، ألا وهو السَّنا، ونشأ هذا البهار في أسام في شمالي الهند وبورما (والتي تُعرف اليوم بميانمار) وعلى بعض الجزر الإندونيسية حيث ينمو بشكل بري. تعود السجلات عن هذا البهار إلى 6000 سنة. ومن صفات السَّنا أنه أسمك وأخشن من القرفة، بالرغم من أن كلا النوعين يُباعان في بعض الأحيان على أنهما مُنتج واحد. إن طعم السَّنا أقل شهية من طعم القرفة، وبسبب الطعم اللاذع للبراعم أو الفواكه غير الناضجة المجففة والمأخوذة من شجرة السَّنا، التي تستخدم في المخللات في الشرق الأقصى. ويمتلك السنا أيضاً حكاياته المصطنعة غالباً في العالم القديم. ووفقاً لما قاله هيرودوتس فإن العرب اعتادوا لف كامل أجسامهم ووجوههم بالجلود، باستثناء العينين، عند ذهابهم للبحث عن السَّنا الذي ينمو في البحيرات الضحلة، التي تسكن ضفافها ومياهها أنواع من الحيوانات ذات الأجنحة، وأغلبها يشبه الوطواط. تقوم هذه الحيوانات، والتي تطلق أصواتاً حادة،

بالدفاع عن نفسها وأشجار السَّنا ببسالة، إذ يجب حماية العينين منها عند البحث عن السَّنا.

كبش القرنفل

إن منشأ هذا البهار هو مولوكاس أو جزر التوابل من المنطقة التي تُعرف اليوم بإندونيسيا (ويطلق عليها اسم جزر مالوكو). وكان نمو هذا البهار محصوراً في خمس من هذه الجزر البركانية منها تيدور وتيرنيت اللتان تقعان شرقي السلسلة الشمالية لسولاويسي. تحب شجرة كبش القرنفل، الدائم الخضرة، المناخ الاستوائي ذا التربة الخصبة، ولا يزدهر قرب البحر حيث يوجد الكثير من الرطوبة، ولا في المرتفعات حيث البرودة الشديدة. تعد الأراضي المنحدرة ذات المياه النظيفة، من أكثر الأماكن ملاءمة لهذا البهار. ونقرأ في كتاب إبراهيم بن وصيف شاه موجز الأعاجيب Summary of Marvels، الذي كتبه في حوالي عام 1000 ميلادي، ما يلي:

وفي مكان ما قرب الهند، تقع جزيرة تحتوي على وادي كبش القرنفل. لم تطأ قدم تاجر أو بحار هذا الوادي، أو تمكن من رؤية نوع الشجرة التي تنتج كبش القرفل، فكما يروى، فإن الجان هم من يبيعون فاكهتها. ويصل البحارة إلى الجزيرة ويضعون أغراضهم وبضائعهم على الشاطئ ويعودون إلى

سفنهم. وفي الصباح التالي، يستيقظون ليجدوا كمية من كبش القرنفل بجانب كل غرض... ويُقال أيضاً إن مذاق كبش القرنفل لذيذ عندما يكون طازجاً، وأيضا إن سكان الجزيرة يأكلون منه، وبهذا لا يصيبهم المرض ولا يشيخون.



يبدو في هذه الصورة كبش القرنفل، وهو يعني (الأظافر) أو (الحسك) باللغة الإسبانية.

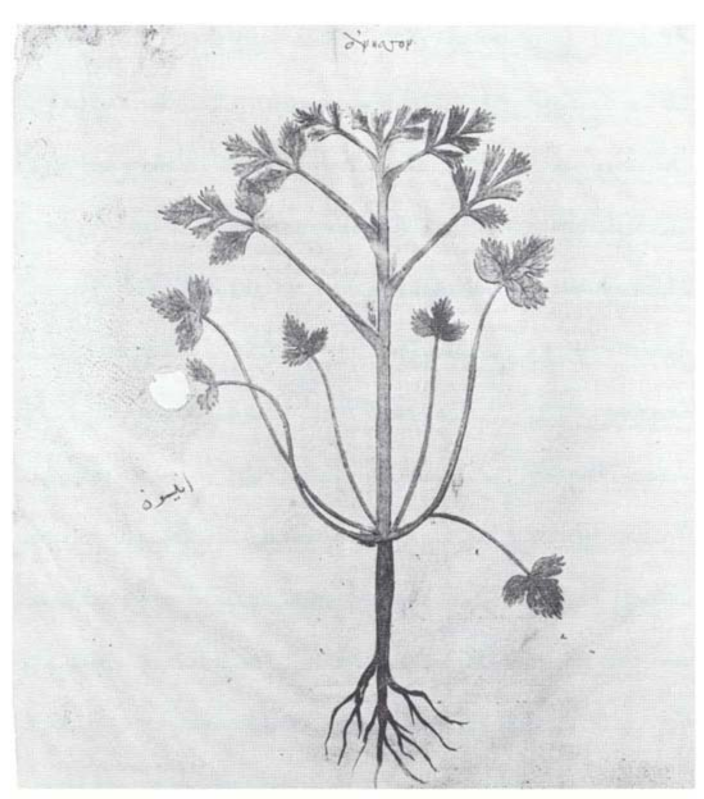
التوابل في الإمبراطورية الرومانية

مع نمو الإمبراطورية الرومانية، ازدادت الحاجة لمزيد من التوابل. ومن بين القرفة، وكبش القرنفل وجوزة الطيب والفلفل الأسود، كان الأخيرعماد النكهة عند الرومان الذين لم يستخدموا جوزة الطيب في أطباقهم.وصل كبش القرنفل متأخراً إلى روما، في القرن الثاني الميلادي واستخدم غالباً في العطور والبخور.وكان هناك أيضاً "طريق كبش القرنفل"، الذي تقدم من جزر الهند الشرقية عبر جنوب شرق آسيا وصولاً إلى منطقة قرب بنغلادش حالياً ونزولاً إلى الساحل الشرقي وصعوداً إلى الساحل الغربي للهند، ومن هناك سلك هذا الطريق أحد اتجاهين، شمالاً إلى أعلى الخليج العربي في البصرة أو غرباً إلى البحر الأحمر وموانئه. كان سعر القرفة مرتفعاً جداً وتم شراؤه من قبل صناع العطور وأصبح مفضلاً في النبيذ وبعض الأطباق الحلوة واللاذعة. وعاد أحد أباطرة الرومان من فلسطين بإكليل من القرفة المطوقة بالذهب اللامع. ويقال إن نيرون أحرق مخزون سنة من القرفة والسَّنا في طقوس جنازة زوجته.

واستخدم الرومان أيضاً نوعاً من أنواع العطور والمراهم المسمى مالاباستورن malabathron، المصنوع من أحد

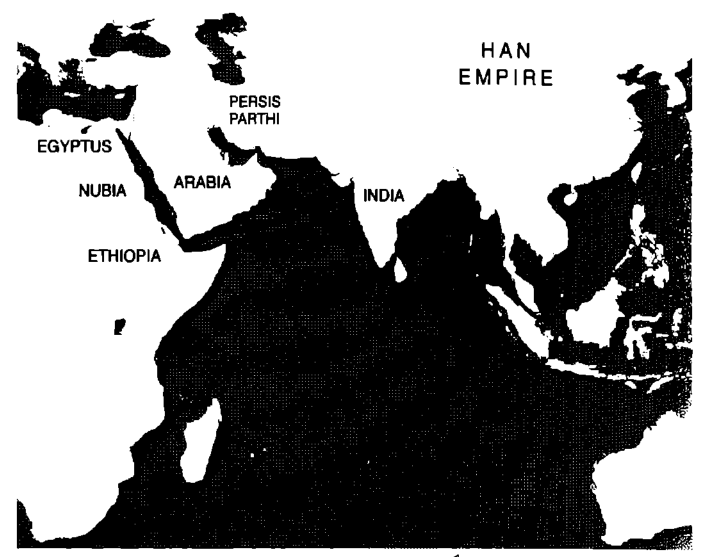
أشكال السَّنا. ولم يتم استخدام جوزة الطيب في الأطباق الرومانية على الرغم من وجودها في جميع مناطق الإمبراطورية الرومانية. ووجد أحد الكتاب الذين بحثوا في كتاب أبيشيوس Roman Cookery Book " كتاب الطبخ الروماني"أن نسبة 90٪ من الوصفات الخمسمائة في كتابه تحتوي على التوابل المستوردة الغالية الثمن، خاصة الفلفل الأسود. وفي عام 24 قبل الميلاد عندما كان أيليوس غالوس والي مصر، حاول الإمبراطور أوغسطوس كسر الاحتكار العربي باستخدام جيوشه المصرية للاستيلاء على الطرق التجارية القادمة من الشرق، والتي لم تكن خاضعة للحكم الروماني. ويتضح لنا أن غالوس لم يطرح ما يكفي من الأسئلة على التجار المحليين حول أماكن طرقهم التجارية، وبهذا قام بتغطية الساحل بجيوشه، وغفل عن مواقع البهار المربحة في الداخل.

ويشير سترابو في كتابه (Geography الجغرافيا) إلى أن المرض، والإعياء والجوع هزمت الجنود الرومان أكثر من أي عدو آخر. وبعد هذا الحادث بقليل، ولما سمعوه عن شهرة أوغسطوس، بدأت الوفود تأتي من الهند إلى روما لمقابلته وتشكيل شبكات تجارية.



يعد اليانسون من أقدم أنواع التوابل وهو ذو صلة بالكراويا، والكمون، والشبت والشمر. تعود أصول هذه النبتة إلى الشرق الأوسط.

وكان الفلفل، وثمة نوعان منه على الأقل، هما أكثر التوابل المستخدمة في العالم الروماني. وقد وصف "بليني الأكبر" الفلفل الطويل (Piper longum) الذي ينمو في شمال الهند كمصدر رئيسي للبهارات الرومانية. لم يكن للفلفل الأسود شعبية مثل الفلفل الطويل، الذي كان طعمه حاراً أكثر. وكان أحد أشهر

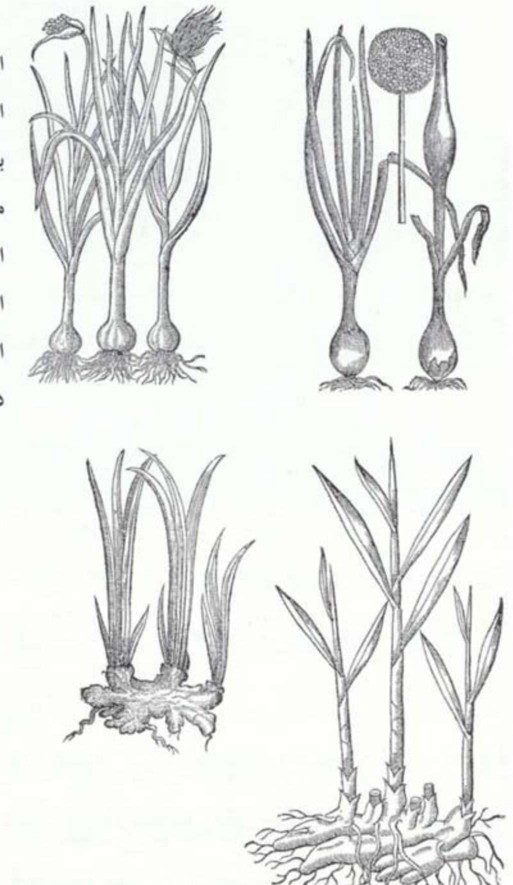


عندما انتقلت تجارة البهار غرباً، شكل (Mare Erythraeum)؛ الاسم القديم للبحر العربي، والذي تحده كل من الهند وبلاد فارس وشبه الجزيرة العربية– منطقة شحن فعالة نقلت التوابل نحو الشمال.

الأطباق الرومانية هو سويقات الفطر المقطع الممزوج بالعسل، وصلصة الجارون(وهي صلصة تصنع من السمك المختمر) والفلفل المطحون مع أحد أنواع البقدونس، والمطهو بالزيت على نار خفيفة إلى أن تتبخر الرطوبة من الفطر، ويقدم هذا الطبق مع الخبز.

كان الفلفل ذا أهمية كبيرة بحيث وضعت عليه ضريبة جمركية تتم جبايتها في الإسكندرية، حيث يصل الفلفل الى مصر عبر التجار العرب، علماً بأن التوابل يلزمها وقتٌ طويلٌ

لتصل إلى روما عبر البحار الرطبة والأراضي الجافة، ولهذا لا عجب أن الكثير من التوابل التي وصلت إلى مركز الإمبراطورية الرومانية كانت ملوثة بالبكتريا وأبواغ العفن والتراب، نتيجة للتخزين والنقل.



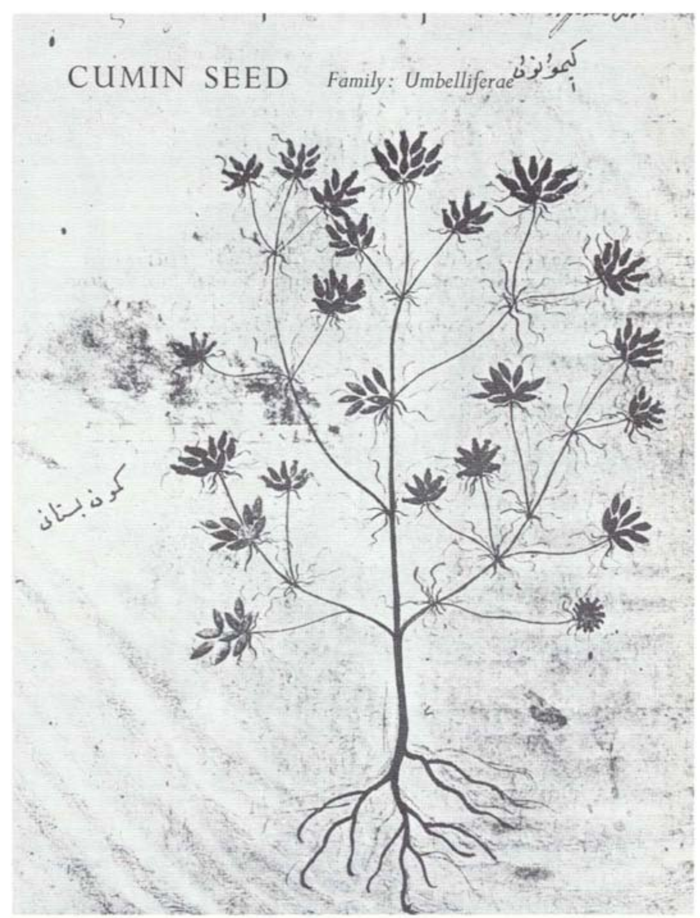
نبتة الزنجبيل. استخدمت نبتة الزنجبيل الغنية بفيتامين C في كل من الصين والهند القديمتين، وأكلها الملاحون الصينيون الأوائل ليتخلصوا من داء الاسقربوط.

وفيما مضى، اكتشف الرومان في مصر القرن الأول الميلادي، عندما كانوا هناك، عالماً جديداً من التوابل كان المصريون يستخدمونها لقرون في مختلف الطقوس والشعائر عند الدفن. ومن أهم التوابل كان اللبان والمر والسنا، التي وردت جميعها من جنوب شبه الجزيرة العربية حيث الجو معطر برائحتها العبقة. وتاريخياً لم يكن التبادل التجاري المصري محصوراً مع شبه الجزيرة العربية فقط، وإنما مع آسيا الشرقية والجنوبية أيضاً. وفي إحدى المرات قام المصريون ببناء قناة تصل النيل بالبحر الأحمر لتسريع عمليات استيراد البهار من المحيط الهندي. ونستطيع تتبع تاريخ القرفة في مصر إلى زهاء 500 سنة قبل الميلاد. ومؤخراً زعم أحد علماء الآثار أنه استطاع شم رائحة القرفة عند العمل على مومياء مصرية قديمة، ولكن يصعب إيجاد دليل حقيقي على وجود آثار قديمة للقرفة.

ويوجد في أقصى جنوب صحراء مصر الشرقية الواقعة على البحر الأحمر موقع اسمه برانيكة. وفي الفترة الرومانية، كان هذا المكان سوقاً تجارية للبهارات الآتية من الجنوب. وكانت برانيكة – التي تبعد 500 ميل عن السويس – مركزاً رئيسياً للتجارة مع الإمبراطورية الرومانية. وقام أوغسطوس بتأسيس

أسطول من السفن لإعادة الفلفل الأسود والبضائع الغريبة الأخرى إلى روما. وقد كشفت تنقيبات أخرى في موقع برانيكة عن وجود الكثير من حبات الفلفل، وقد عثر على حبات فلفل بنفس القدم -تعود إلى القرن الأول الميلادي- في ألمانيا، مما يشير إلى أن تجارة البهار قد وسعت مجالها الجغرافي نحو أوروبا.

وقد تغنّى الأدب السنسكريتي في الهند بكبش القرنفل؛ إذ أطلق عليه اسم كاتوكابهالا katukaphalah الذي يعني "ذا الرائحة القوية"، وكتب بليني الأكبر بأنه كان يتم استيراده من أجل رائحته. وفي عام 335 ميلادي أرسل قسطنطين الأكبر 45 كيلوغراماً من كبش القرنفل المحفوظة بعناية في أوعية إلى البابا سلفيستر. ومع مرور الوقت، بدأ استخدام كبش القرنفل في الطعام والشراب، ففي القرن التاسع، وضع الرهبان في دير غالين في سويسرا هذا البهار الثمين على السمك الذي يتناولونه في أثناء الصيام، وعند نهاية القرن العاشر، رأى أحد الرحالة العرب مواطني مدينة ماينز وهم يقومون بإضافة كبش القرنفل إلى وجباتهم، وذكرت القديسة هيلدغارد هذا البهار في كتابها عن النباتات الطبية (Liber subtilatum) عام 1150. وحتى في المناطق الشمالية البعيدة مثل النرويج والسويد.



يبدو الكمون في هذه الصورة، ويعود أصله إلى وادي النيل وكان معروفاً جداً في العالم القديم. أطلق الإغريق كلمة «بخيل» على من كان يقوم بعد بذور الكمون.

فقد سُجل وجود 3\4 كلغ من كبش القرنفل في ملكية المملكة بلانش، وهي تعد كمية كبيرة في عام 1363.

الحلبة هي أحد أنواع النباتات البذرية. ويعود اسمها الى الكلمة اللاتينية التي تعني (القش الإغريقي) وتستخدم أيضاً في الإنجيرا. وهي أحد أنواع الكعك التي تنفرد بها إثيوبيا.



الفلفل والتوابل الأخرى في الصين

وبعيداً نحو الشرق في الصين، تشير سجلات سلالة هان -حوالي القرن الثاني الميلادي- إلى المعرفة بوجود نبتة اسمها (الفلفل الأسود Piper nigrum)، والتي كان يُعتقد أنها تأتي من غربي الصين. لكن من المرجح أن الفلفل أتى من الاتجاه

المعاكس؛ أي شرق الهند. وبعد خمسة قرون - في آخر عهد سلالة هان، توضح تماماً أن منشأ الفلفل هو الهند. وتشير السجلات الأولى إلى أن الفلفل كان يستنبت في الحدائق المنزلية فيما يعرف بشمالي فيتنام حالياً.

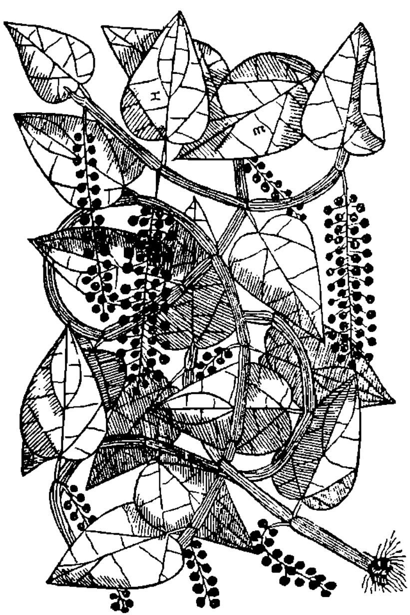
ولم تكن هذه هي مصادر الفلفل الوحيدة في آسيا، إذ يقول بعض المؤرخين إن الفلفل الأسود زُرع أول مرة في جافا من قبل المستعمرين الهندوس، الذين نقلوه إلى هناك زهاء عام 100 قبل الميلاد. قد تكون جافا هي المصدر الرئيسي للفلفل الصيني بما أن الدخول إليها عبر البحر كان أسهل من الهند الغربية. وعلى أي حال، لم يتوافر الفلفل بسهولة في الصين وعد قيّماً ومناسباً للادخار. والحقيقة المعروفة هي أن الفلفل الأسود كان عنصراً مهماً في طعام الصينيين، الذين استخدموا الفلفل الطويل ذا الطعم اللاذع أكثر، في أطباقهم. ومع مرور الوقت، كان الفلفل في الأطباق الصينية بديلاً عن فاغارا fagara التي تعرف باسم فلفل سيشوان (سابقاً زيشوان) (Zanthoxylum piperitum et al.). كما استخدم الصينيون الفلفل في الطب كمحفز ودواء مقوٍ للهضم ومساعد لتخفيف آلام المغص والنفخة.

ودخلت القرفة السجلات الصينية على إنها قرفة السَّنا التي

تنمو في حدائق حول ما يسمى اليوم بهانوي في عهد سلالة هان. كما نما السَّنا في شرق الصين في غوانغ دونغ - وهي المنطقة التي تحيط بهونغ كونغ الحديثة. ويترجم اسم المدينة الريفية كويلين الواقعة شمال شرق كوانغ دونغ على أنه "غابة السَّنا".

ودخل كبش القرنفل التاريخ الآسيوي بنموه في براري غابات غينيا الجديدة وفي الكثير من جزر مولوكاس (جزر الملوك)، حيث ساد الاعتقاد بأنه كيّف ليعيش في بيئة منزلية. ولم يبد على سكان جزر كبش القرنفل هذه أنهم قد أبدوا رغبة كبيرة باستخدام كبش القرنفل. إلا أن الهنود والصينيين كانوا مهتمين به، وهم من قام بتحفيز تجارة كبش القرنفل في المقام الأول، ثم سيطروا عليها في آسيا. يظهر كبش القرنفل في الهند في الرواية الأدبية الكلاسيكية رامايانا زهاء 400 سنة قبل عام250 ميلادي. أما بحارة نان يويه القادمون من منطقة كوانغ زو (كوانغ شو) الحالية جنوب الصين والمعروفة في الغرب منذ زمن باسم كانتون - فقد قاموا بإحضار كبش القرنفل من جزر مولوكاس في الألفية الأولى قبل الميلاد. واستخدم رجال الحاشية كبش القرنفل كمعطر للنفس في القرن الثالث قبل الميلاد في حضرة الإمبراطور هان، وكان أول اسم اطلق عليه

الفلفل الأسود.



في الصين هو "عطر لسان الدجاج".

وهناك احتمالية بأنه تم استخدام جوزة الطيب في الصين القديمة. ومن المحتمل أن استخدامها جرى خلال عهد سلالة تانغ (618 – 907 م)، ولعل البذرة المركزية لهذه الثمرة من النبتة الدائمة الخضرة قد عملت كدواء للإسهال ومشاكل الهضم. ومن المحتمل أيضاً أن يكون الهندوس من جافا قد تاجروا في جوزة الطيب وكبش القرنفل خلال هذه الحقبة. متجهين نحو الغرب من إندونيسيا إلى الهند. ومن هذه المنطقة أخذ العرب التوابل نحو الشمال الغربي إلى أوروبا.



جوزة الطيب Myristica fragrana، تعود أصول جوزة الطيب إلى جزر الهند الشرقية – لكنها قد نمت في جزيرة جريندا الكاريبية.

تمت زراعة جوزة الطيب لاحقاً في منطقة كانتون (زهاء القرن الحادي عشر). وأحد الأسرار التي تحيط بجوزة الطيب هي إن كانت تنمو بشكل بري أم لا، وقد كان من الصعب معرفة ذلك، وأحد الأسباب هو أنه خلال القرن السابع عشر، ذهب الهولنديون إلى جزر أخرى نمت فيها جوزة الطيب، وقاموا بتدمير أشجارها للحفاظ على احتكارهم للمنتج.

الفلفل الحار

كان للكثير من التوابل المذكورة آنفاً، والمستخدمة في العالم القديم، أثرٌ كبيرٌ على الطعام والدواء عبر الكرة الأرضية. ولكن الفلفل الحار وهو أقدم أنواع البهار المنتشرة - تمتع بتأثير دراماتيكي على جميع الأطعمة والحضارات حول العالم. وأظهر التاريخ القديم والحديث أن هناك أنواعاً وأصنافاً مختلفة لهذا البهار ومدى انتشار أوسع من الكاريبي إلى الصين، أكثر من أي بهارات عطرية أخرى.

هناك دلائل تشير إلى أن السكان الأصليين في أمريكا (أو ما نسميه اليوم المكسيك) قد بدؤوا بأكل الفلفل الحار منذ 7000 سنة قبل الميلاد، وقاموا بزراعته بعد عدة قرون. وكان الفلفل الحار أيضاً متأصلاً في وسط وجنوب أمريكا وجزر الكاريبي. وسيبدأ ظهوره الأول على ساحة البهار في القرن الخامس عند بدء عصر الاكتشافات. ولكن العديد من أنواعه نمت في البرية، واستخدمت في الطعام قبل آلاف السنين.

ترك العالم القديم أساطيره وكشف لنا الكثير من أسرار البهار. وفي العصور الوسطى قام الغرب، تحت شعار الدين وفي صورة حملة صليبية، بالتوجه نحو الجنوب الشرقي، وسَطَّرَ فصل جديد عن التوابل في تاريخ العالم.

2 – التوابل في العصور الوسطى

انتزعت من لحائك بكميات كبيرة

وتم أخذك بعيداً بالسفن والمراكب

ومنحت الهند عبقها

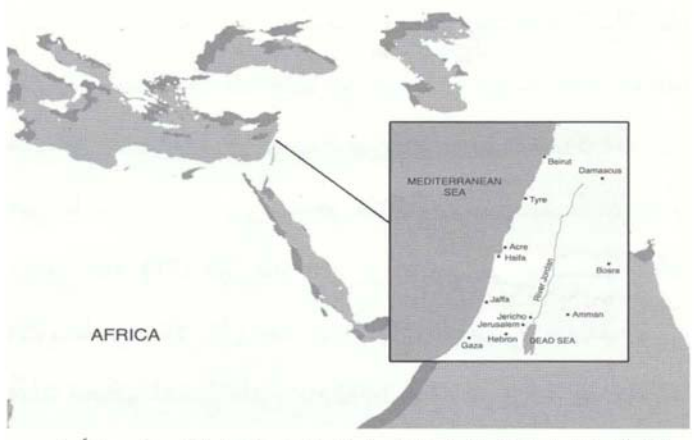
في حر الصيف والثلج البارد

التوابل وكيفية معرفتها

دبليو إم غيبس.

أخذت بدايات العالم الحديث وعالم التوابل أشكالهما بعد عدة أحداث مهمة. أول هذه الأحداث هو انحطاط الإمبراطورية الرومانية بحلول عام 500 للميلاد وخسارة شبكات تجارة البهار التي أنشأها الرومان. ثم أتت ولادة محمد عليه السلام عام 570 بعد الميلاد. وبحلول نهاية العقد الأول من القرن السابع، بدأ النبي الكريم بإلقاء عظاته في مكة سائلاً العرب أن يتوقفوا عن اتباع شياطينهم وتماثيلهم وأن يتبعوا الله الواحد الأحد. وبحلول عام 1000 كان الإسلام قد انتشر إلى شمال إسبانيا وجنوبها، وشرقاً نحو شبه جزيرة مالاي. أما في أوروبا فقد بدأت الحروب المتواصلة بين القبائل والمناطق

الجغرافية المختلفة بالزوال، لتفسح الطريق نحو إيجاد مناطق مستقرة سياسياً. وقرب بداية القرن الحادي عشر، بدأت الكنيسة الكاثوليكية في روما بالنمو حجماً وقوةً، وطالبت حكام هذه المناطق بالاتحاد معاً والتركيز على استعادة الأرض المقدسة، ولاسيما مدينتها الأساسية القدس، من الإسلام.



مناطق تجارة البهار خلال الحملات الصليبية. كانت هذه المنطقة من البحر الأبيض المتوسط حيوية لشحن التوابل غرباً نحو أوروبا.

وقد انقسمت الكنيسة إلى قسمين شرقي (الأورتودوكس) وغربي (الروم)، ولكن على الرغم من هذا الانقسام وحتى عام 1302، استهلكت الحروب الصليبية كلا الحزبين، مؤثرة كذلك على تجارة البهار. وأخيراً فقد أنتجت هذه الحقبة التاريخية رحالتين مشهورين عاصرا بعضهما تقريباً، وهما ماركو بولو

المسيحي وابن بطوطة المسلم. سافر كلاهما كثيراً عبر الشرق والغرب، وقاما بوصف العالم الجديد والشبكات عبر أوروبا، وآسيا وإفريقيا.

تاجر محمد عليه الصلاة والسلام بالبهارات، وقد تزوج أيضاً من تاجرة بهارات. وهذا يشير إلى عالم التجارة الذي أنشأه الإسلام بعد القرن الثامن. ومع ازدياد قوة الإسلام بدأ نهوض المدن، فكانت أولها في سوريا، ومن ثم بغداد الواقعة على نهر دجلة شمال غرب البصرة، التي غدت مركزاً أساسياً على طريق تجارة البهار الشرقي لقرون.

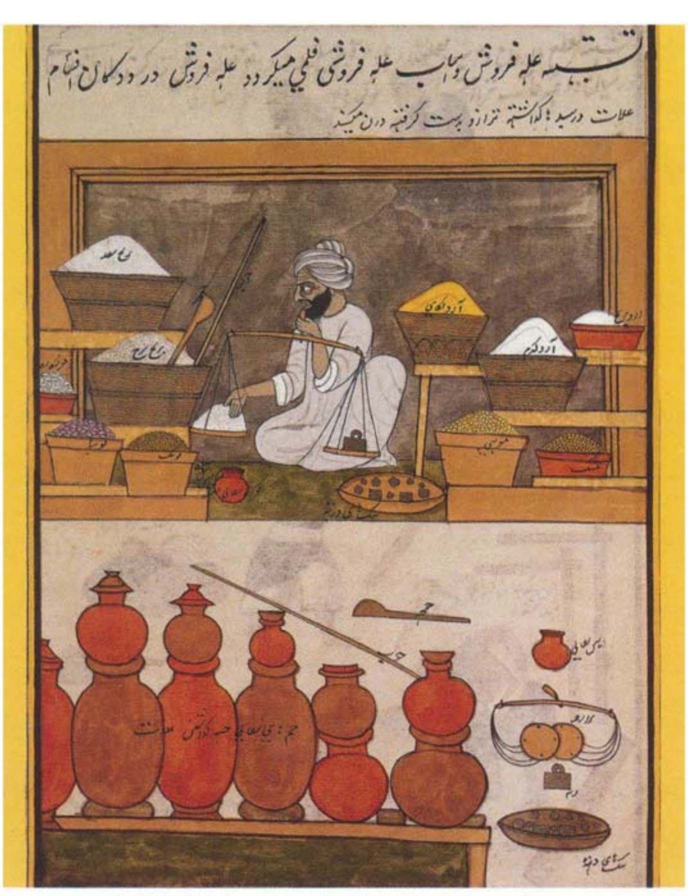
في عام 711، عبر طارق بن زياد مع جيشه المسلم البحر المتوسط وصولاً إلى جنوب إسبانيا لتأسيس منطقة بقيت تحت الحكم العربي حتى عام 1492. وقد ازدهرت مدن عربية إسلامية في هذه المنطقة التي كان اسمها الأندلس. وفي العقد الاول من 1100، كانت قرطبة أحد أعظم المدن في العالم. إذ كانت مركزاً إسلامياً للتعلم والمحطة الشمالية الأخيرة للتجارة في العالم العربي. ومن بغداد إلى قرطبة، كانت هاتان العاصمتان مستهلكاً رئيسياً للتوابل الشرقية، فضلاً عن كونهما منتجتين للبضائع. وكان ثمة ازدهار دائم في هذه المناطق من العالم.

ازداد التعداد السكاني للبصرة حتى وصل 200000 نسمة في

ثلاثة عقود فقط. وكانت شوارعها مليئة بالعرب، والفرس، والهنود والإندونيسيين الذين يتحدثون لغة المالاي. ومن هنا شقت هذه المعلومات، عن الصين وجزر التوابل، طريقها لتصبح أساطير وكان ثمة توسع في الوعي الجغرافي. وفي كتاب ألف ليلة وليلة، روى لنا البحار سندباد رحلته إلى جزر التوابل:

ذهبت إلى البصرة مع فريق من التجار والرفاق، وأبحرنا في سفينة في البحر. في بداية الأمر شعرت بالدوار بسبب الأمواج وحركة السفينة، ولكن سرعان ما تمالكت نفسي وتجولت بين الجزر أشتري وأبيع.

وصف لنا السندباد طريقاً يزيد عمره عن 3000 سنة. وكان من السهل جداً عبور الخليج العربي انطلاقاً من البصرة، بما أن البحارة لم يفقدوا رؤية اليابسة عند الاتجاه شرقاً وتابع التجار العرب والهنود التجارة مع الشرق. وأبحر هؤلاء التجار على متن سفن وصلت بعيداً إلى الصين، ومن ثم تحول الانتباه إلى الهند وجزر الهند الشرقية. ومع مرور الوقت، كان من الأسهل الوصول إلى نقطة في منتصف الطريق مثل سيريلانكا ومالاكا في شبه جزيرة مالاي لاستلام البضائع من الصين. وبالتأكيد كانت هذه طريقة عملية وغير مكلفة للقيام بالأعمال.



تاجر توابل عربي يقوم بوزن التوابل في السوق. قام التجار والوسطاء العرب بتسهيل تجارة التوابل بين الشرق والغرب قبل أن يبحر البرتغاليون إلى الهند بزمن طويل.

ورغم أن التوابل هي موضوع هذا الكتاب، إلا أنه يجدر بنا الذكر أن الكثير من السفن في المحيط الهندي نقلت القماش، والأرز، والخشب الصلب، والحديد الخام، والقصدير، والخيول

والحبال. ولكي تتكون لديك صورة عن طبيعة التجارة العالمية في القرن التاسع، يجب قراءة الحكاية التي رواها ابن خرّادادبه - موظف بريد في بغداد - عن مجموعة من التجار مؤلفة من التجار من إمبراطورية الفرنجة (فرنسا وألمانيا الغربية في أيامنا هذه):

كان هؤلاء التجار يتكلمون العربية، والفارسية، واليونانية، واللاتينية، والفرنسية، والإسبانية والسلافية. وكانوا يسافرون من الغرب إلى الشرق ومن الشرق إلى الغرب وذلك عن طريق البحر أحياناً، أو اليابسة أحياناً أخرى. وكانوا يحضرون معهم من الغرب المخصيين العبيد من النساء، والصبية الصغار، والديباج، وفرو القندس والسمور وفراء أخرى وسيوفاً. وكانوا يبحرون من أرض الفرنكيين الواقعة في البحر الغربي (البحر الأبيض المتوسط) ليصلوا إلى الفرما في برزخ السويس. وهناك يقومون بنقل بضائعهم على ظهور الجمال ويسافرون عبر اليابسة إلى ميناء القلزم على البحر الأحمر، ليبحروا من هناك إلى الجار وجدة، ومن ثم إلى السند، والهند والصين. وعند عودتهم من الصين، كانوا يحضرون المسك، وخشب الصبار، والكافور، والقرفة وبضائع أخرى من الشرق. كانوا يعودون إلى القلزم ثم الفرما حيث يأخذون السفينة عبر البحر

المتوسط. كان بعضهم يبحر إلى القسطنطينية لبيع بضائعهم إلى اليونانيين، وكان بعضهم الآخر يذهب إلى عاصمة ملك الفرنكيين لبيع بضائعهم.

وربما سلك هؤلاء التجار طريقاً شرقياً وتوجهوا جنوباً على طول نهر الفرات إلى بغداد، ثم نزولاً إلى نهر دجلة حتى الخليج العربي ومن ثم إلى الهند ومناطق أخرى في الشرق. وفي كلتا الحالتين، فإننا نواجه قضية تاريخية حول ما إذا كانت هذه الأسفار الطويلة حقيقة أم لا، خاصة قبل القرن العاشر للميلاد، حين تم توطيد المعرفة والشبكات بصورة أفضل. ووجدت التجارة أيضاً إلى الغرب في شبه الجزيرة العربية وإفريقيا الشرقية، حيث نشأت مملكة أكسوم المسيحية الأثيوبية. وحسب تراث الإنجيل، فإن هذا هو المكان الذي أحضرت إليه ذرية سليمان وملكة سبأ قوس العهد من القدس. ومن هذا المكان أتى الذهب والبخور من إفريقيا وتم تصديرهما إلى موانئ أخرى.

واستمرت التجارة بين العالم الإسلامي في الشرق الأوسط وشرق آسيا إلى وقت البرتغاليين، الذي بدأ في العقد الأخير من القرن الخامس عشر. وساعدت تقاليد التجارة هذه على نشر الإسلام إلى ما يعرف بإندونيسيا وشبه جزيرة مالاي،

كما عززت هذه التقاليد شبكات تجارة البهار. وقبل الحروب الصليبية، ارتكزت آراء الأوروبيين عن مناطق نمو البهار إلى القصص والإشاعات في غالبيتها، وقد أشار المؤرخ بول فريدمان إلى أنه منذ القرن السابع عشر، اعتقد الأوروبيون أن البهار في الهند قد نما على أشجار تحرسها الأفاعي التي قد تعض وتسمم كل من يحاول أن يجمع البهار، واستنتجوا أن الطريقة الوحيدة للحصول على البهار كانت بحرق الشجر، وذلك سيدفع الأفاعي للهروب تحت الأرض. ويساعدنا هذا أن نفهم مصدر الفكرة الخاطئة التي سادت لفترة طويلة بأن لون حبيبات الفلفل الأسود ناجم عن حرق الأشجار. وحتى عام 1500 تقريباً، اعتقد الناس أن الفلفل الأبيض والأسود ينتجان من نباتين مختلفين. وكتب أحد الرهبان في القرن الرابع عشر أن الفلفل الأسود قد أتى من الطرف الجنوبي لجبال القوقاز، حيث ينمو هذا البهار في المناطق الحارة.

وفي عام 1226، ظهر "كتاب الطبيب" Kitab el Tabib عارضاً 159 وصفة (للحوم، والدجاج، والسمك، والخضراوات، ومنتجات الحليب والحلويات). لخص هذا العمل الكلاسيكي الذي كتبه محمد بن الحسن البغدادي كافة الأعشاب والتوابل المستخدمة في الطبخ العربي.

وكان من بين هذه التوابل الزعفران، والكزبرة، والكمون، والزنجبيل، والهال، وكذلك جوزة الطيب، والفلفل، والقرفة، وكبش القرنفل. ووصف الحسن البغدادي أيضاً استخدام السوائل المعطرة مثل ماء الورد، وزهرة البرتقال، وكذلك الرمان واستخدام الليمون والعسل. استحوذت مثل هذه المجموعة من المنكهات على فكر وذائقة أي شخص أوروبي عاش على بعد عدد من خطوط العرض نحو الشمال، وقارنها مع طعامه المعتاد. كان كتاب الطبخ هذا وثيقة تشهد بدور التوابل في العالم العربي والشرق الأوسط مدة قرون.

أما الصليبيون – رد الغرب العسكري الكبير على الرغبة في تحرير الأرض المقدسة من النفوذ الإسلامي – فقد أصبحوا نقطة مركزية في تاريخ التوابل في القرنين الثاني والثالث عشر. وكنتيجة للحروب الصليبية، اختبر الغرب صحوة دينية عززت قوة البابا في روما، وأحدثت نهضة في الوعي الذاتي وزرعت الثقة بين الأوروبيين. وعندما اتجه الصليبيون نحو الجنوب الشرقي إلى الأراضي المقدسة، وجدوا حضارة وشعباً متطورين أكثر منهم بمراحل، فيما يتعلق بالتكنولوجيا والأفكار. فمع مرور الوقت اشتق العرب والمسلمون نظامهم الرقمي من الرياضيات الهندية، وحصلوا علم الفلك من

البابليين والفلسفة من الإغريق. فضلاً عن تطورهم في تنظيم الأعمال والمعرفة البحرية، مما ساعد الغرب على التطور في عصر النهضة وفتح الطريق أمام الثورة العلمية. كما كانوا مصممين على نشر دار الإسلام؛ أي نطاق الإسلام ومجاله، من خلال دار الحرب، أي عن طريق الحروب.

وعندما دخل الصليبيون إلى الأراضي المقدسة أخيراً في عام 1099 وسيطروا عليها، شهد آلاف الحجاج الذين أتوا معهم وبعدهم أساليب الحياة الجديدة الرائعة في سوريا وفلسطين. ووعد تجار البندقية وجنوا بحقوق في الأرض، لتأسيس مراكز تجارية حيث كان يتم تبادل المعادن، الصوف، الألبسة من أوروبا بالتوابل، الفاكهة والمجوهرات. وخلال القرن التالي ومع استمرار الحروب الصليبية، أخذت عادات الأكل لدى الأوروبيين بالتغير ببطء. ودخلت جوزة الطيب وكبش القرنفل والتوابل إلى طعام الصليبيين، وفي الوقت نفسه بدأت هجرة بعض مواد الطعام الشهية شمالاً إلى الموائد الأوروبية مثل التين، والبلح، واللوز، والليمون والبرتقال.

أما بالنسبة للأوروبيين في هذه الحقبة، فقد استخدموا التوابل كدواء وفي تحضير الطعام أيضاً. وتقول إحدى الأساطير إنه تم استخدام التوابل لحفظ اللحم، ولكن دحضت هذه

الفكرة لعدة أسباب، من أهمها أن اللحم كان وفيراً في العصور الوسطى في الغرب، فالحيوان يقتل ويطبخ ويؤكل فوراً، لهذا لم يكن هناك حاجة لحفظ اللحم. والسبب الثاني هو صعوبة استخدام التوابل كمواد حافظة، ولاسيما في وجود الملح، فقد كان تمليح اللحم أو تدخينه أو حتى تجفيفه أكثر فاعلية.



مخطوطة إيطالية من القرن الخامس عشر تظهر لنا صورة مبالغاً فيها عن تاجر قرفة. وإذا كانت القرفة تنمو بهذا الحجم، فمن الصعب تصديق الأساطير التي تقول إن الطيور تحمل هذا البهار لصنع أعشاشها.

ومع مرور الوقت، أصبحت التوابل مرتبطة بالاستهلاك الدوائي والغذائي، خاصة بسبب ارتباطها بسوائل الجسم أو

لتنوعها بين رطب، وجاف، وحار وبارد. فمثلاً يمكن استخدام التوابل الحارة في صلصة اللحم وذلك لتركيز الخواص الرطبة للحم، وبهذا تبقي الجسم صحياً بوجود توازن بين الأخلاط. ولقد كانت التوابل تصنف إلى حارة أو جافة، واعتبر الفلفل أحد أنواع التوابل الحارة. ويكشف لنا فحص الأدوية في العصور الوسطى سجلات تثبت استخدام الفلفل والقرفة والزنجبيل في الكثير من الوصفات الطبية.

وهناك الكثير من كتب الطبخ من العصور الوسطى التي تعطينا فكرة عن أهمية التوابل ووفرتها في أوروبا ذلك الوقت. وهناك قصة عن زفاف بافاري - بولندي في القرن الخامس عشر، استهلك فيه 205 باوندات من القرفة، 85 باونداً من جوزة الطيب، 105 باوندات من كبش القرنفل و386 باونداً من الفلفل. وهناك كتاب آخر للطبخ يحتوي على 200 وصفة، منها 125 تحتاج إلى القرفة. وفي عام 1150 كتبت القديسة هيلدغراد "عرافة الراين" كتاباً عن الشفاء، وأثنت على الميزات الدوائية لجوزة الطيب، فمن يتلق جوزة الطيب في يوم رأس السنة ويحملها في جيبه مدة سنة قد يقع دون أن تكسر فيه أي عظمة. وبالإضافة لهذا، فلن يعاني هذا الشخص من الجلطات أو النزيف أو الحمى القرمزية أو البثور.

أحضر التجار العرب جوزة الطيب وقشرتها إلى القسطنطينية في القرن السادس. وبحلول القرن الثاني عشر أشير إلى أهمية جوزة الطيب في العديد من الدول الأوروبية وصولاً إلى أبعد الدول الاسكندنافية، واستخدمت جوزة الطيب كبخور كذلك. وعندما توج هنري السادس إمبراطور روما المقدس عام 1191، تم حرق جوزة الطيب في الشوارع مع بهارات أخرى مدة أيام قبل تتويجه. وبحسب ما أورده تشوسر فقد أحب الناس وضع جوزة الطيب في الجعة. وفي أيامنا هذه يستخدم البافاريون جوزة الطيب في جعة الجذور، وهنالك معملان على الأقل لتصنيع الجعة (Dogfish Head and Samuel Adams) يستخدمان جوزة الطيب في الجعة المنتقاة. وكانت جوزة الطيب أداة للترويج للتميز الجنسي في بدايات القرن السادس عشر –وقد قام الفيزيائي الهولندي ليفينوس لينيوس– مؤلف كتاب (قوى الطبيعة الخفية Nature's Secret Powers) بتمجيد سلطة الرجل على المرأة بزعمه أن جوزة الطيب التي يحملها الرجل ستكبر لتصبح أجمل وأكثر عصارة ولها رائحة أقوى، في حين أن جوزة الطيب التي تحملها المرأة ستتجعد وتصبح جافة وغامقة وقبيحة ومتسخة. ومرة أخرى تلعب فكرة القرون الوسطى عن سوائل الجسم والأخلاط

دوراً في هذه القصص التي تقول إن الرجل قد أعطي سمات جسدية أفضل من المرأة، مما يجعله قوياً ومتفوقاً.

وأشرفت الحملات الصليبية على استيراد الطباخين العرب إلى مطابخ الفرنجة من صفوة المجتمع في مدن الشرق الأوسط مثل القدس وعكا. وكانت هناك صلة وثيقة بين الموسيقى والرقص والطعام في المآدب الضخمة خلال تلك الفترة. كما استخدم الفرنجة الصليبيون بهارات مثل القرفة وكبش القرنفل والزعفران وذلك ليستعرضوا غناهم الفاحش. وتوافرت الأطعمة الجاهزة في الأسواق في القدس، وكانت هذه الأطعمة بداية محلات بيع الأطعمة الجاهزة في أيامنا هذه.

قام ويليام الأول ملك اسكتلندا بزيارة ملك إنكلترا ريتشارد الأول في عام 1194، وعقب زيارته، تلقى الأول حصة يومية مؤلفة من باوندين من الفلفل وأربعة باوندات من القرفة. أما بالنسبة لكبش القرنفل، فقد زعمت كتب الأعشاب التقليدية أن الرجل الذي فقد فحولته، يستطيع استرجاعها بشرب الحليب الحلو مع ثلاثة غرامات من كبش القرنفل المطحون.

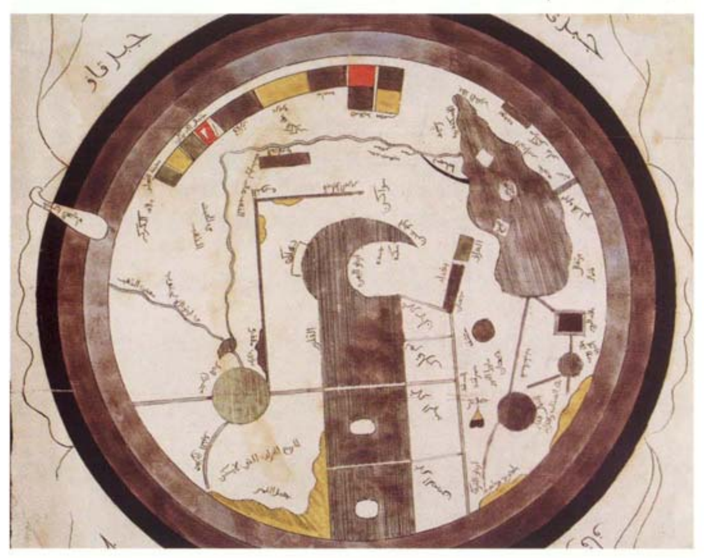
وفي الفلكلور المالوكي تعامل القرويون مع أشجار كبش القرنفل المزهرة وكأنها امرأة حامل. فلا يسمح لأي رجل بالاقتراب منها مرتدياً القبعة.ولم يكن يسمح بإحداث أي



صورة عن جوزة الطيب من العصور الوسطى. بعد أن اكتشف الأوروبيون وجود جوزة الطيب، أصبح من السائد وضع خيوط من الجوز حول الرقبة متصاحبة مع المبشرة.

صوت أو ضجة بالقرب منها، ولا يسمح بمرور أي ضوء أو نار قربها في الليل خوفاً ألا تحمل الثمار. ومازال بعض المالوكين يزرعون شجرة كبش القرنفل عند ولادة أي طفل،

معتقدين أنه إن ازدهرت الشجرة فإن حياة الطفل ستزدهر أيضاً. وكان يُعتقد أن شجرة كبش القرنفل حارة جداً، بحيث لا يمكن نمو أي شيء تحتها، حتى إنه إذا تُرِك وعاء من الماء قرب الشجرة فستتبخر المياه في أقل من يومين. وفي العصور الحديثة يضع بعض سكان جزر الهند الشرقية كبش القرنفل في فتحتي الأنف أو بين الشفاه لمنع الأرواح الشريرة من الدخول إلى أجسامهم.



خريطة إسلامية للعالم رسمها القزويني حوالي العام 1032، وفيها يظهر الشمال في أسفل الرسم كما هو معتاد في الخرائط المبكرة المرسومة في أوروبا والعالم الإسلامي، ويبدو اتجاه الغرب نحو يمين الرسم ويرمز المربع الأسود إلى روما والدائرة إلى القسطنطينية.



رسم خشبي من القرن السادس عشر يصور عملية قطف القرفة.

وإلى جانب استخدامها في الشعائر وتقديم الهدايا، جُمعت التوابل كأغراض ثمينة. وفي حفلات الأغنياء، كانت التوابل تنتقل حول الطاولة على طبق ذهبي أو فضي. وقد ضم طبق التوابل هذا أقساماً متعددة لوضع مختلف أنواع التوابل التي قد يضيفها الضيوف على طعامهم المُنكه أصلاً بالتوابل. وقد يوضع طعام الأغنياء تحت طبقات من البهار، وهو أحد أشكال العصور الوسطى لما يسمى الآن "بالاستهلاك الواضح". كما استخدمت التوابل أيضاً في النبيذ.

وربما كان ازدهار موانئ جنوا والبندقية ونمو قوتهما البحرية كأقطاب في تجارة التوابل هبةّ جغرافية. ولقد تمركزت في هذه المناطق طبقة تجار متطورة في أماكن ذات موقع ملائم بين شمالي أوروبا والشرق الأوسط، مما مكن تجار البندقية في الجهة الواقعة على البحر الأدرياتيكي من الإبحار نحو الجنوب الشرقي عبر البحر الأبيض المتوسط إلى مدينة عكا؛ الميناء المعروف بكونه المدخل إلى فلسطين، وبعد أن يصل التجار إلى هناك، كانوا ينقلون البضائع إلى اليابسة، ويأخذونها إلى القدس.

كان ازدهارالنمو الاقتصادي في أوروبا هائلاً مع حلول القرنين الثاني والثالث عشر، في هذا الوقت كان لدى الغرب بضائع مثل القماش والمعادن التي يمكن مقايضتها بتوابل الشرق. وشهد السوق الواقع تحت جسر ريالتو في البندقية على تعاملات اللمبارديين والفلورنسيين والألمان في عالم البنوك الجديد والتمويل والتجارة الدولية، التي حلت مراكزها محل أبنية سوق تعليب اللحم وفرز السمك. وقد أحضر الألمان الكتان ليتاجروا به، وبعد اكتشافهم مناجم الفضة في ساكسونيا وأماكن أخرى، قايضوا هذا المعدن الثمين بالتوابل، لتشق التوابل طريقها نحو الشمال وتؤثر في عادات الغذاء في

ألمانيا وأجزاء أخرى من أوروبا. ولاتخذ تاريخ تجارة البهار منحى آخر لو لم يكن هناك حاجة ماسة للعملة الفضية في الصين وبلدان المحيط الهندي. وبالإضافة إلى ذلك أحضر تجار الفلاندرز وإنكلترا النحاس والقماش الصوفي إلى الأسواق في مقابل الفلفل والقرفة وكبش القرنفل والزنجبيل وجوزة الطيب. وأُحضرت توابل الشرق إلى أوروبا الغربية عن طريق البحر، حيث بدأت مدينة بروجز في بلاد الفلاندرز بالازدهار كأحد أهم الموانئ. في البداية كان تجار جنوا وتبعهم تجار البندقية بالإبحار من البحر المتوسط. ومن ثم يتوقفون قليلاً في لشبونة وبعدها يكملون طريقهم عبر القناة الإنكليزية إلى الشرق من مدينة بروجز.

عادة ما كانت التوابل القادمة من الشرق عبر المحيط الهندي تفرغ حمولتها في مضيق هرمز على الخليج العربي أو في عدن على الزاوية الجنوبية الشرقية لشبه الجزيرة العربية. وغالباً ما كان يتم نقل التوابل على ظهور الجمال. وكانت قوافل هذه الجمال (أو سفن الصحراء) تنطلق من مكة والمدينة متجهة إلى أعلى شبه الجزيرة العربية نحو القاهرة، والإسكندرية وعكا. وكان هناك طريقان من مضيق هرمز أحدهما يتجه غرباً على ظهور الجمال نحو البحر الأسود، والآخر شرقاً عن طريق

البحر نحو حلب أو موانئ أخرى قريبة ثم إلى قبرص، وبعدها غرباً إلى أوروبا.

وعلى الرغم من قيامهم بأعمالهم على ساحل ليغورين بمحاذاة الحذاء الايطالي، إلا أن سكان جنوا كانوا على قدم المساواة مع البندقية فيما يتعلق بالتجارة على طول ساحل فلسطين، وعكا وصور في شمال لبنان. وكان سكان جنوا مفيدين في دعم الحملات الصليبية، ولهذا تمتعوا بقدرتهم على التعدي على تجارة البهار.

استمرت المنافسة قوية بين المدينتين ثم دخلتا في حرب مع بعضهما، إلا أن منطق الربح ساد في النهاية واستمرت التبادلات التجارية. ومع مرور الوقت حلّت البندقية مكان القسطنطينية (إسطنبول حالياً) كمركز رئيسي للتجارة. ولم يحصل سكان البندقية على عدة بضائع من أوروبا الشمالية فقط، وإنما حصلوا على النبيذ والزيت والعسل والشمع والقطن والصوف والجلود من أوروبا الشرقية أيضاً. وفي الوقت الذي ذهب به تجار البندقية إلى الشرق للحصول على البهار، قل اعتمادهم على الذهاب في ذلك الاتجاه للحصول على البضائع التي كانت تصلهم بطبيعة الحال، وذلك لكونهم يقطنون في المدينة التي عدت مركزاً للتجارة.

وأحد أهم مظاهر تجارة البهار بين الغرب والشرق هي حاجة تجار أوروبا إلى وجود شخص يمكن الثقة به ليتمركز في القاهرة، وصور، وعكا وحلب (في سوريا). وجرت العادة أن يكون هؤلاء الأشخاص من الأقارب. وامتاز سكان البندقية بإنشاء هذه الشراكات العائلية التي قطن الأقارب عبرها في الشرق. كان على الأوروبيين الذين واجهوا شبكات التجارة العربية والإسلامية التي وجدت منذ قرون، وامتلكت أنظمتها الخاصة بشأن الثقة، أن يتعلموا إنشاء مشاريع مماثلة؟ وكان إنشاء نظام تجارة عملية طويلة ومعقدة من بداياتها إلى نهايتها.

ولقد كتب المؤرخ الفرنسي فرناند برودل، في كتابه The Perspective of the World متحدثاً عن تجارة التوابل بين الشرق والغرب فقال: (لا يمكن للمرء إلا أن يفكر كم مرة تم التعامل مع كيس من الفلفل آت من الهند أو كيس من كبش القرنفل آت من جزر الهند الشرقية قبل وصوله إلى السفينة بدءاً من حلب ومن ثم البندقية وأخيراً في نورمبيرج).

وفي الوقت ذاته الذي نظر فيها الأوروبيون إلى البهار باهتمام، فقد نظروا إليه أيضاً من خلال السياق الديني. ولم تأتِ هذه السلع ذات الرائحة الطيبة من مناطق بعيدة كالهند ومولوكاس فحسب، وإنما أتت من عالم الأساطير والخرافات.



لوحة عن الفلفل الأسود تعود إلى عهد سلالة مينغ في منتصف القرن السابع عشر.
حيث كان الفلفل ينمو شمال غرب الصين، وكان الصينيون يدعونه melluzhi.
وتنطوي أوراق الفلفل على بعضها في الليل لحماية الثمار ومن ثم تتفتح في الصباح.

كتب ولفغانغ شيفلبوخ في كتابه "مذاق الجنة" Tastes of Paradise:

تصور الأوروبيون أن الفلفل كان ينمو في غابات الخيزران

في سهل قرب الجنة. وكان يتم نقل الزنجبيل والقرفة من جانب صيادي السمك المصريين بإلقاء شِباكهم في مياه الطوفان من النيل، وبذلك يحضرون التوابل التي أتت من الجنة مباشرة. وكان الاعتقاد سائداً بأن رائحة التوابل هي نَفَس ينقل بسلاسة إلى عالم الإنسان. لم يستطع أي كاتب من العصور الوسطى أن يتصور الجنة دون طعم التوابل ورائحتها. سواء أكانت هذه الحدائق الموصوفة بالشعر خدمت العشاق أو القدسيين. فإن الجو عبق بالتأكيد برائحة القرفة وجوزة الطيب والزنجبيل وكبش القرنفل المسكرة والنادرة. وبناء على هذه التخيلات كان يمكن للعشاق أن يتبادلوا بهارات معينة كعهد لعلاقتهم.

قد تتيح نظرة بسيطة، إلى العديد من الخرائط الأولى، للناظر من الألفية الثانية إلقاء الضوء على ما قد يراه المرء في العصور الوسطى كعلاقة بين العالم المعروف والمجهول، والاعتقاد السائد بأن الجنة والنار كلتيهما موجودتان في مكان آخر مجهول، وغير محدد على الخريطة.

كانت التوابل جزءاً أساسياً في نمو الاقتصاد الأوروبي، وكانت قيمتها نسبية، فمثلاً كانت قيمة باوند واحد من جوزة الطيب في ألمانيا عام 1393 يساوي سبعة ثيران.

وفي القرن الحادي عشر، استخدم الفلفل كوسيلة لدفع

رسم دخول السفن في بيلينغزغايت (سوق السمك في لندن) للملك إيثيليرد. كما كانت حبات الفلفل مقبولة كوسيلة لدفع الإيجار والرسوم في بعض المدن الأوروبية التي اعتمدت الفلفل في حساباتها. وكان يمكن لبعض المزارعين في إنكلترا دفع إيجارهم بباوند واحد من الفلفل، وهي كمية تعادل أجر ثلاثة أسابيع في تلك المهنة. ونجم عن ذلك عادة منح نبتة فلفل واحدة كعربون استئجار مكان ما. ومن هنا ظهر مصطلح "إيجار حبات الفلفل" وعندما حاز الأمير تشارلز على لقبه كدوق كورنويل في عام 1973، كان باوند من الفلفل جزءاً من التقدمة التي حصل عليها.

تحسنت ظروف المعيشة بعد الحروب الصليبية، وبمعزل عن مدن بروجز وجنوا والبندقية فقد قامت مدن مثل نورمبيرغ وأوغسبرغ وبوردو وآنتويرب بتطوير احتكاراتها التجارية الخاصة. وفي أواخر القرن الثاني عشر أنشئت نقابة تجار الفلفل في لندن، وهي أخوية دينية واجتماعية لتجار الجملة والمصرفيين. واندمجت هذه الجماعة مع منظمة تجار التوابل ثم تطورت في النهاية لتصبح شركة المتعاملين بالجملة المحترمة (حيث يقوم التجار بالبيع والشراء بكميات كبيرة، ومن هنا أتت كلمة grosser،ومن ثم grocer) وأصبحت هذه الشركة

تدير تجارة التوابل للعائلة المالكة الانكليزية. وفي بداية القرن السابع عشر منح مرسوم ملكي بعض أعضاء رابطة التجار لتشكيل رابطتهم الخاصة بهم. قام التجار بتسمية هذه الرابطة باسم مجتمع الصيادلة. وهي مجموعة دأبت على إيجاد الصلة بين التوابل والدواء.كما قاموا بتحدي سيطرة الكلية الطبية الملكية التي دامت مدة طويلة.

ويشكل أعظم رحالتين في بداية العصر الحديث وهما ماركو بولو من البندقية (1254–1324) وابن بطوطة المغربي (1304–1368/1377) دراسة مقارنة متناقضة. فابن بطوطة سافر أبعد بكثير من نظيره الأوروبي، من إفريقيا الغربية نحو آسيا الجنوبية والغربية، وهو ما يشكل زهاء 40 دولة حديثة. أما ماركو بولو فقد كان غريباً في أرض غريبة بكل ما تحمله الكلمة من معنى. فلقد عبر الأراضي المنغولية الواسعة وأمضى عقوداً في الصين. قام ابن بطوطة بمعظم رحلاته في العالم الإسلامي أو "دار الإسلام"، حيث قام بتغطية كافة أحداث الطبقة المثقفة والمتعلمة وكتب عن أمور قد تثير اهتمام هذه الطبقة. وقام بتصوير عالم يحمل القيم ذاتها التي حملها هو مع اختلاف التقاليد المحلية بأسلوب منمق وخيالي في بعض الأحيان. وعانى ابن بطوطة من صدمة ثقافية عندما ذهب إلى

الصين وكتب: (في كل مرة أخرج بها أرى أموراً مستهجنة، وكنت منزعجاً جداً إلى حد أنني لازمت بيتي معظم الوقت، ولم أخرج إلا عند الضرورة). ولكنه غير رأيه فيما بعد وقال " إن الصين من أجمل بلاد العالم وأكثرها أماناً للمسافرين".

أعطانا ماركو بولو وصفاً دقيقاً عن الصين في العصور



لم تكن أسفار ماركو بولو في الصين وآسيا الوسطى واسعة مثل أسفار ابن بطوطة، فلقد سافر ابن بطوطة أميالاً أكثر. لكنه لم يعان من مستوى الصدمة الثقافية التي عاناها ماركو بولو.

الوسطى وعن مناطق أخرى في آسيا قرب نهاية القرن الثالث عشر. فبينما كان يكتب عن رحلاته في الوقت الذي كان فيه في سجن جنوا خلال الحرب بينها وبين البندقية، رسم لنا

عالماً غريباً بدا جديداً تماماً. بدأ ماركو بولو رحلته بالتوجه شرقاً نحو الصين، حيث بقي هناك مدة 20 سنة تقريباً. وفي رحلة العودة، أخذ طريقه جنوباً عبر جنوب شرق آسيا والهند وبلاد فارس. ووصف لنا كميات الفلفل التي تصل إلى الموانئ الصينية بأنها تفوق بمئات المرات تلك الكميات التي تصل إلى الإسكندرية من الهند، وأخبرنا عن وجود بعض النباتات مثل السَّنا والزنجبيل، ووصف أطعمة ومشروبات مختلفة تحتوي على توابل. وأخبره أحد موظفي الحكومة في مدينة هانغشو (هانغزهو) الواقعة جنوب غرب شانغهاي، أنه يتم إحضار 10000 باوند من الفلفل إلى المدينة يومياً. كما وصف لنا أيضاً كيفية زرع كبش القرنفل والفلفل وجوزة الطيب في جزر الهند الشرقية في طريق عودته.

بدأ ابن بطوطة رحلته في موانئ مختلفة في شبه الجزيرة العربية مثل عدن، ثم زار شرق إفريقيا حيث وصف لنا بعض عادات الأكل في مقديشو:

يأكلون الأرز مطبوخاً بالسمن... ويضيفون أطباقاً من الكوشان وهي أطعمة تتألف من الدجاج، واللحم، والسمك والخضراوات. وفي أحد أطباقهم يقدمون الموز الأخضر مع الحليب الطازج وفي طبق آخر يقدمون اللبن مع الليمون



وبما أن التوابل مثل الفلفل وكبش القرنفل والقرفة قد سافرت نحو الغرب من شرق وجنوب آسيا، كان على المشترين الحذر من الأكياس المغشوشة.

المخلل وقطع من الفلفل المنقوع بالخل والملح والزنجبيل الأخضر والمانغا.

وكان هذا المستكشف المسلم من أوائل من سجلوا معلومات حول تجارة القرفة في سيرلانكا: العاصمة بوتالام (تقع شمال

مدينة كولومبو الحالية) هي مدينة جميلة وصغيرة، تحيط بها الجدران والأسيجة الوتدية. وتغطي جذوع أشجار القرفة كامل الساحل بالقرب منها، وتجلبها الأنهار. وتجمع في أكوام على شاطئ البحر. ويأخذها سكان مالابار وكوروماندل دون أن يدفعوا شيئا مقابل هذه الأكوام، لكنهم يعطون السلطان بعض القماش ونحوه كنوع من التبادل.

كما وصف الكاتب طبقاً تناوله في كيرلا -أقصى ولاية في جنوب غرب الهند- وتقع هذه المدينة في مركز منطقة نمو الفلفل.

كانت هناك جارية جميلة ترتدي الحرير، وقد وضعت الأوعية التي تحتوي أطباقاً منفردة أمام الملك. وباستخدامها مغرفة برونزية كبيرة، وضعت مقداراً من الأرز في طبق، ثم سكبت فوقه السمن، وأضافت حبيبات الفلفل المحفوظة، والزنجبيل الأخضر والمانغا والليمون المحفوظين. وقام الملك بأكل ملعقة مليئة من الأرز مع القليل من هذا المزيج. وعندما أنهى تناول الأرز الموجود في طبقه، قامت بسكب المزيد ولكن هذه المرة مع طبق من الدجاج الذي يُؤكل مع الأرز.

ويشير جون كي في كتابه "طريق التوابل" The Spice Route إلى أن ابن بطوطة خلط بين النباتات في كتاباته، كما

في قوله: (أما بالنسبة لثمرة كبش القرنفل، فهي ليست إلا جوزة الطيب وإن الزهرة التي تتشكل داخل [الجوزة] هي عبارة عن قشرتها وقد شاهدت كل هذا وشهدت عليه).

ولأن كتابات ابن بطوطة كافة كانت موجهة للقراء في العالم الإسلامي الذين يعرفون كل أنواع التوابل وطرقها مسبقاً، فلم يكن يجلب إليهم حقائق جديدة. أما ماركو بولو فقد زودنا برواية تحمل إلى الغرب معلومات جديدة ومدهشة، وبهذا استطاع إثارة شهية السكان الجماعية للتوابل.

وفي بداية العصر الحديث في القرنين الرابع والخامس عشر وخلال ذروة نفوذ المماليك في شمال إفريقيا ونهوض الإمبراطورية العثمانية في تركيا، أصبحت البحيرة الأوروبية المعروفة بالبحر المتوسط ملكاً للعثمانيين. ولم تنته سيطرة العثمانيين على تجارة البحر المتوسط إلا عند قيام معركة ليبانتو البحرية قرب شواطئ اليونان الغربية في عام 1571. إلا أن سيطرة العثمانيين على تجارة المتوسط حفزت الدول الأوروبية على إيجاد طريق جديدة لإحضار التوابل إلى أسواقهم. وبهذا بزغ عصر الاكتشافات في أوروبا.

3- عصر الاكتشافات

وهكذا نجابه العواصف في طريقنا نحو الثروة الشرقية
ولكن الآن، وبعد أن بانت الأراضي، انزعوا الخوف من قلوبكم
لأن رياح التجارة الدائمة ستهب بأمان
وستوصلنا بأمان لشاطئ التوابل

جون درايدن. سنة العجائب

تضمن عصر الاكتشافات -وهو مصطلح نشأ في شمالي أوروبا- الدول الموجودة على البر الرئيسي، وساحل أوروبا، والجزر البريطانية. ومنذ القرن الخامس عشر حتى القرن التاسع العشر، تنافست دول مثل البرتغال وإسبانيا وهولندا، وبدرجة أقل فرنسا والدنمارك على سوق التوابل في منطقتين من العالم؛ هما جنوب آسيا وجنوبها الشرقي. وكانت جهود هذه الدول للسيطرة على جزء أو أكثر من تجارة البهار عالمية، وشملت نصفي الكرة الأرضية الغربي والشرقي، كما كانت هناك محاولات لإيجاد طرق شمالية وجنوبية للوصول إلى أرض

التوابل. وبازدياد تنافس الدول في القرنين السادس والسابع عشر، تطور السعي وراء التوابل إلى ما يمكننا أن نسميه بحق "الحرب العالمية الأولى".

وفي الألفية التي سبقت معرفة أوروبا بجنوب آسيا، ازدهر الساحل الغربي الجنوبي للهند -مالابار- وأصبح مملكة خصبة للتوابل والعطور - التي كانت الدليل الأول لمعرفة قصة الحضارات المتقاربة.

وقبل 500 عام على الأقل من مغامرات الأوروبيين في الشرق، قام المسلمون والهندوس والمسيحيون واليهود بتشكيل أساس مجتمع في كيرلا على ساحل ملابار، حيث نما "الذهب الأسود" كنبتة تعترش القلوب، ملتصقاً بالأشجار ليشكل عناقيد من البراعم الخضراء التي تدعى الفلفل. ينمو الفلفل في القسم الجنوبي من المنطقة الجبلية الغربية، وهي تتألف من سلسلة جبال تمتد من الغرب إلى الجنوب على جانبي بحر العرب. وهي عبارة عن غابة مطرية من الشلالات والبحيرات والقردة والفيلة، ويغطيها الضباب الخفيف؛ باختصار إنها المكان المثالي لنمو الفلفل، وقد وصفه أحد تجار التوابل على أنه "مكان جميل وهادئ". تُقطف العناقيد الخضراء وتُفصل عن الساق وتوضع في ضوء الشمس لتجف حتى تنكمش

ويتحول لونها إلى الأسود. والزنجبيل أيضاً من بين التوابل الأخرى التي تنمو في جنوب غرب الهند والكركم والهيل، وهي أساسيات الغذاء الهندي. إلا أن الفلفل هو التابل المسيطر المعروف في شبه الجزيرة العربية وشمالها، ولدى تجار دول شرق آسيا قبل قدوم الأوروبيين في نهاية القرن الخامس عشر.

أما العامل الثاني لعصر الاكتشافات فقد كان موقع جزر التوابل في جنوب شرق آسيا (جزر مالكو المعروفة سابقاً بجزر مولوكا)، وهي عبارة عن مجموعة من الأراضي البركانية الموجودة بما يعرف اليوم بإندونيسيا في جنوب الفلبين، وإلى الشرق من بورينو وجاوا، شمال أستراليا وغرب غينيا الجديدة. يتضمن الأرخبيل خمس جزر - تيرنايت، وتيدور، ومويتر (موتي)، وماكيان (ماشيان) وباشان (باكان) وهذه الجزر هي مصدر كبش القرنفل، في حين كانت جزر باندا المصدر الرئيسي لجوزة الطيب وقشورها المطحونة. وتمتلك الجزر الإندونيسية الأكبر مثل بالي وتيمور التوابل أيضاً، لكن وجود جوزة الطيب وكبش القرنفل كان محصوراً في المناطق المذكورة آنفاً. وحصلت أوروبا على معلومات واضحة ومباشرة عن هذه الجزر وعن الهند، مما كتبه الإيطالي لودوفيكو فارثيما في كتابه يوميات عام 1510 Itinerary of 1510. ووفقاً

لما أورده دونالد ف. لاك في كتابه "دور آسيا في صنع أوروبا" Asia in the Making of Europe، فإن فيرثيما ذهب شرقاً عبر حوض المتوسط وتعلم اللغة العربية واعتنق الإسلام. وغادر فيرثيما البندقية عام 1502. ووصل إلى الهند عام 1504، ومن ثم وصل إلى كالكوتا (كوزيكود حالياً) في بداية عام 1505.



خريطة لجزر مولوكاس (مأخوذة من كتاب Insviae Molvccae لبيتر بلانسيوس) وتعد هذه الجزر المصدر الرئيسي لجوزة الطيب وكبش القرنفل. ويعني اسم هذه الجزر التي يعرفها العرب باسم مولوكو «أرض الملوك» وهو وصف في مكانه بما أنه كان هناك أكثر من 17000 جزيرة مولوكية، وبإمكاننا رؤية جوزة الطيب وكبش القرنفل في أسفل الخريطة.

كرّس فيرثما كل كتاباته إلى زراعة الفلفل وثقافة السكان في منطقة مالابار غرب الهند. ولاحقاً، دار حول الطرف الجنوبي للهند عند رأس كومورين، ومن ثم غامر صعوداً على الساحل

الشرقي للهند. وكتب لاك أنه في هذه المرحلة، أصبحت يوميات هذا الإيطالي غامضة وكتاباته غير دقيقة، ولكن لاحقاً في مذكراته، يذكر شجرة جوزة الطيب غير أنه يصف شجرة كبش القرنفل، مما يدل على أنه كان في مولوكاس ربما.



مالقة: كانت مالقة حيوية في وصل المحيط الهندي بجزر التوابل. وبسبب موقعها على الجانب الغربي الأسفل لشبه جزيرة مالاي على جانبي المضيق الذي يحمل اسمها، فقد كانت مالقة تاريخياً مركزاً تجارياً مهماً يصل الصين بالغرب. وقد سيطر عليها البرتغاليون والهولنديون.

عاد فيرثيما إلى أوروبا من الساحل الغربي للهند على متن سفينة برتغالية، وانتهى به المطاف في روما حيث نُشرت أسفاره. وكما هي الحال في الهند، فقد كان هناك شبكات

واسعة لتجارة التوابل عبر هذه المنطقة لقرون. وتم شراء التوابل مع الحرير الصيني، والقطن الهندي، والقهوة العربية والعاج الإفريقي. وكانت المسافات التي تنتقل فيها واسعة جدا نظراً لأن مساحة إندونيسيا في جنوب سنغافورة تبلغ حوالي 3000 ميل من الشمال إلى الجنوب، وهي تساوي تقريباً المسافة بين لوس أنجلوس ونيويورك.

وفيما نمت تجارة التوابل، أصبحت هذه المنطقة من أهم المناطق للبرتغاليين، والهولنديين، والإنكليز، والإسبان ومن ثم للفرنسيين والدانماركيين. ومع حلول منتصف القرن السادس عشر، وكنتيجة لاكتشاف البرتغاليين طريق تجارة جديد بالدوران حول إفريقيا وصولاً إلى الهند ومولوكا، ونتيجة أيضاً لانتقال الإسبان إلى الغرب نحو الهادئ من المكسيك عبر مانيلا، فقد استطاع الغرب السيطرة على خطوط العرض الوسطى لكافة المحيطات الرئيسية. لقد أبحرت هاتان الدولتان الإيبريتان على طول هذه الممرات شبه الاستوائية مما جعل الإنكليز بصورة خاصة يبحثون عن طريق شمالية لجزر التوابل.

دخول البرتغاليين إلى الشرق

يبدأ اللقاء التاريخي والواسع بين الغرب والشرق مع وصول



غوا: الجزيرة المغلقة التي أصبحت مركزاً للتجارة البرتغالية في التوابل، وهي تقع على ساحل ملابار في الهند، كما إنها كانت الميناء الوحيد لبناء السفن في آسيا.

البرتغاليين في عام 1498. تخيل أن تقوم بزيارة حضارة جديدة لا تعرف شيئاً من لغتها أو ثقافة سكانها الذين تقابلهم. في العالم الحديث قد يصعب استيعاب حجم هذا الأمر الآن، خاصة في وجود الترجمة الفورية للغات والمعرفة بالثقافات المختلفة والحركة السريعة بين مكان وآخر سواء عن طريق البحر، البر أو الجو. ولكن عندما وصل المستكشف البرتغالي فاسكو دي غاما عام 1498 إلى موانئ كالكوتا على ساحل مالابار الغربي في الهند، كانت معرفة طبيعة هذا العالم الذي وجد نفسه فيه بمثابة تحدٍ هائل بالنسبة له.

استمر السعي وراء المعرفة والقوة بين 1589–1622، فلقد



غوا: الجزيرة المغلقة التي أصبحت مركزاً للتجارة البرتغالية في التوابل، وهي تقع على ساحل ملابار في الهند، كما إنها كانت الميناء الوحيد لبناء السفن في آسيا.

بدأ العمل على "الطريق إلى الهند" بدءاً من لشبونة نزولاً إلى الساحل الشرقي لإفريقيا في موزامبيق، ومن ثم إلى موانئ الهند الغربية في كوتشين في الجنوب وغوا في الشمال.

وصل دي غاما إلى الهند قبل 28 عاماً من الغزو المغولي لشبه القارة هذه، حيث كان الهندوس هم الطبقة الحاكمة في كالوت وكيرالا. ولم ينظر المسلمون والعرب والفرس الذين يسيطرون على تجارة التصدير بعين الرضا نحو الغرباء. قابل دي غاما وبعض أفراد طاقمه قائد كالكوتا الهندوسي (أو ساموري)، الذي قيل له إن الملك مانويل ملك البرتغال كان فاحش الثراء. لكن دي غاما قدم أشياء صغيرة لقائد الساموري مثل القماش

المخطط، وقلنسوات قرمزية، قبعات، وخيوط من المرجان، وأحواض الغسيل، والسكر، والزيت والعسل، فشعر قائد الساموري الذي جلس على عرشه يمضغ جوز التنبول (نبات دائم الخضرة) ويبصق العصارة في مبصقته الملكية، بخيبة الأمل من الهدايا التي تلقاها، وبهذا منح مستشاريه المسلمين الفرصة ليصفوا دي غاما وطاقمه بأنهم مجرد منتهزي فرص ليس إلا.

وبعد هذا، اصطحبوا البرتغاليين إلى أحد المعابد الهندوسية، حيث رأى دي غاما تمثالاً يشبه مريم العذراء (وقام برشّه بالماء لاحقاً)، وافترض أن هذا المعبد كان عبارة عن نوع مختلف للكنيسة الكاثوليكية. وفي طريق عودتهم إلى السفينة، احتجز تجار التصدير دي غاما وطاقمه لأيام، وكاد دي غاما يقتل، ولكن قام الساموري بإنقاذ طاقمه. وتروي لنا الأسطورة الناتجة عن هذه القصة أن دي غاما وقبل مغادرته الهند طلب الحصول على سيقان نبات الفلفل ليأخذه ويزرعه في موطنه. شعر مستشارو الساموري بالغضب العارم، ولكن قائدهم قال بهدوء لدي غاما "يمكنك أن تأخذ الفلفل لكنك لن تتمكن أبداً من أخذ مطرنا". وبعد عدة أشهر، استطاع دي غاما الحصول على بعض حبيبات الفلفل وبعض الأحجار الكريمة واتجه غرباً إلى البرتغال. لم تكن رحلته سهلة، إذ إن معظم طاقمه مات

بمرض الإسقربوط (مرض ناتج عن نقص فيتامين ج) وأيضاً، اضطر إلى تفكيك إحدى سفنه على ساحل إفريقيا الشرقية. وبعد عدة وقفات للتزود بالمياه والطعام دارت سفن دي غاما حول رأس هورن، لتعود سفينتان منفردتان إلى لشبونة بعد غياب دام عامين.

وبالنظر إلى لقاء دي غاما مع الساموري، فإنه من الصعب أن تصدق أن البرتغاليين كانوا ساذجين ليتوقعوا الحصول على حمولة سفن من الفلفل مقابل هذه الهدايا الرخيصة. وفي نهاية الأمر كانت هناك أساطير عن العالم الشرقي الذي عرفه الأوروبيون عدة قرون. وحتى ولو لم يصدقوا الروايات عن الغنى في الشرق كافة، كان على المسافرين أن يكونوا مهيئين بصورة أفضل عند مقايضة منتجات قيمة مثل الفلفل الأسود. سيثبت الوقت أن المنتجات الوحيدة التي تناسب المقايضة بالتوابل هي الفضة، والذهب وبعض البضائع القيمة.

وأدرك دي غاما أنه لن يكون للبرتغاليين أي نجاح في الهند أو أي مكان آخر إن لم يكسروا احتكار التجار العرب والمسلمين والفرس، فلقد سيطرت هذه المجموعات على تجارة التصدير في المحيط الهندي لسنوات عديدة، وكانت كالكوتا مركزاً لهذه التجارة حيث التقت تجارة الغرب بتجارة الشرق. وفي

آذار من عام 1500 أبحر أسطول برتغالي مؤلف من ثلاث عشرة سفينة مسلحة بالكامل تحمل 1,200 رجل نحو الهند بقيادة بيدرو ألفاريز كابرال، واتجهت البعثة إلى الجنوب الغربي ليجدوا نقطة الإبحار التي تمكنهم من الإبحار شرقاً حول رأس الرجاء الصالح. وبهذا أصبحوا قريبين جداً من اليابسة وانتهى بهم المطاف بالنزول إلى الأراضي البرازيلية ليصبحوا أول أوروبيين تطأ أقدامهم هذه الأراضي. ولا أحد من المؤرخين يعلم إن كانت هذه محاولة لإيجاد قارة جديدة أو مجرد صدفة. أرسل كابرال سفينة واحدة إلى اليونان لإعلان النبأ. إلا أن الأسطول تفرق وتحطمت بعض سفنه خلال عاصفة رهيبة ما إن غادروا البرازيل. والتقت السفن التي نجت في شرق إفريقيا ومن ثم تابعوا طريقهم نحو كالكوتا ووصلوا هناك بعد ستة أشهر من مغادرتهم لشبونة.

واستقبل الساموري الهندوس هؤلاء البرتغاليين وسمحوا لهم بأن يبنوا مصنعاً، ولكي يرد كابرال لطف الساموري، صادر سفينة للمسلمين لينقل فيلاً كهدية للساموري. وكان رد المسلمين بأنهم حرقوا المعمل وقتلوا زهاء 50 برتغالياً. ورداً على هذا قام كابرال بحرق 10 من سفن المسلمين مع طاقمها ومن ثم دمر كالكوتا بأسلحته. وكانت هذه بداية الحرب ضد



صورة من القرن السادس عشر رسمها فنان هندي يظهر فيها مسؤول وأتباعه على ساحل مالابار في الهند.

المسلمين، وشعر الساموري بالغضب حيال الدمار الذي لحق بمدينته. رحل البرتغاليون وانتقلوا إلى الجنوب وعادوا لاحقاً إلى شمال الساحل حيث انتشرت أنباء عن قدرة أسلحتهم النارية. وفي كلا المكانين، قابلوا قادة يمكن تطويعهم بسهولة، واستطاعوا تحميل الفلفل والتوابل الأخرى في سفنهم ومن ثم العودة إلى بلدهم. وانتقل الكثير من التجار من مختلف الدول الأوروبية إلى لشبونة ليدعموا البرتغاليين ومغامراتهم التجارية. وفي هذه الأثناء لم تكن الأخبار مطمئنة في البندقية. فلقد تضررت جميع الطرقات البرية القادمة من الهند والتي أعطت "ملكة البحر الأدرياتيكي" احتكاراً أوروبياً مدة قرون.

وتتابعت نجاحات البرتغاليين على الرغم من أنهم أصبحوا قوة دموية بين الثقافات، عاد فاسكودي غاما إلى كالكوتا بعد كابرال كبديل في اللحظة الأخيرة عن مكتشف البرازيل. مما أثار حنق كابرال على دي غاما وأجبره على التقاعد. عاد دي غاما ومعه الكثير من الفلفل، وبعدها أحكم أفونسو دي ألباكيركي النفوذ البرتغالي في الهند ببنائه حصناً في كوتشين.

زود البرتغاليون أوروبا بمعظم مخزون الفلفل لديها بين عامي 1503 – 1540، وبحلول عام 1540، كان هناك ما يزيد على 10000 شخص من أصل أوروبي يعيشون على الساحل الغربي للهند. وعلى الرغم من إنشاء البرتغال لقاعدة توابل في آسيا، إلا أنهم لم يكونوا قادرين على السيطرة على موانئ المسلمين عند مدخل البحر الأحمر. ولو أنهم نجحوا في هذه المنطقة، لكانوا استطاعوا السيطرة على معظم تجارة التوابل من الشرق إلى الغرب عن طريق البر والبحر. ورغم كون البرتغال المزود الرئيسي للتوابل في نصف الكرة الشمالي في ذلك الوقت، إلا أن سكانها لم يعتدوا على الوجبات المتبلة بالسهولة التي اعتادها سكان الجنوب من الهنود الآسيويين الذين كانوا يزودونهم بها، أو مثل البرتغاليين الذين أقاموا في الهند. ومع مرور الوقت، استخدمت القرفة في بعض الأطباق البرتغالية

مثل Toucinhodo Ceú توسينهوبوسيو (لحم مقدد من الجنة) وأيضاً في كعكة اللوز. وفي أطباق لحم الخنزير مثل Carne de Vinhoe Alhos كارنيه دي فيهنو ألهوس، وهو عبارة عن لحم خنزير مطبوخ بالنبيذ الأبيض والأعشاب وطبقات من البرتقال، واستخدم كبش القرنفل لإضافة النكهة.



ألفونسو دي ألباكيركي. فاتح مدينة غوا وأول حاكم للإمبراطورية البرتغالية في الهند. وهو من استطاع كسر احتكار المسلمين لتجارة البهار في المحيط الهندي. كما سيطر على ميناء مالقا الحيوي في عام 1511 وعلى مضيق هرمز لعدة سنوات تالية، مما مكنه من السيطرة على الخليج العربي.

وكان الإيطاليون من السباقين بين الأوروبيين في استخدام التوابل خلال هذه الفترة، وربما يعود هذا إلى الموانئ الغربية والشرقية للبندقية وجنوا التي كان لها تاريخ طويل في استيراد التوابل. فمنذ بدايات القرنين الثالث والرابع عشر استخدمت القرفة، وكبش القرنفل والفلفل في خلائط التوابل. وتلخص لنا جيل نورمان مكونات طبق (مزيج بهارات السكابي) التي صنعها بارثولوميو سكابي، الذي كان طاهياً لدى البابا بايوس الخامس في كتابه Opera dell'Arte del Cucinare، وهو أحد أهم كتب الطبخ في القرن السادس عشر. يتضمن هذا المزيج 24 عوداً من القرفة، وأونصة[1] واحدة من كبش القرنفل، ونصف أونصة من جوزة الطيب وربع أونصة من حبوب الجنة (وهي نبتة من إفريقيا الغربية تنمو في قرون كبيرة وتستخدم بذورها في إضفاء طعم مميز)، وربع أونصة من الزعفران وربع أونصة من السكر البني. وينصح الكتاب أن يتم تكسير أعواد القرفة وأن يتم طحن كافة المكونات الأخرى إلى بودرة ناعمة وتخزينها في وعاء مدة ثلاثة أو أربعة أشهر.

وفيما تبقى من القرن السادس عشر، استمر البرتغاليون بالانتقال شرقاً باحثين عن جزر التوابل ومسارات تجارتها

---

(1) الأونصة تساوي 28,35 غرام.

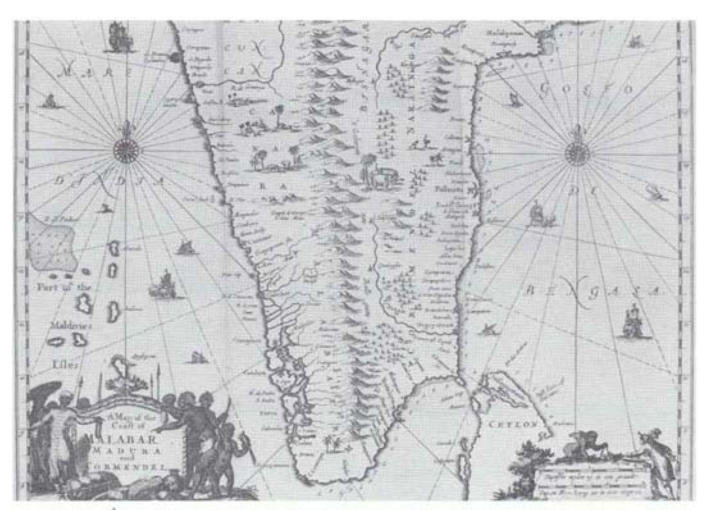
في شرق وجنوب آسيا. ولقد أثبتت محاولاتهم نجاحها، فقد سيطر البرتغاليون على مالقة عند الطرف الجنوبي الغربي لشبه جزيرة مالاي. وتعد مالقة نقطة تفتيش حيوية للمضائق التي تحمل اسمها وأيضاً على المدخل إلى جنوب شرق آسيا وجزر التوابل. استمر نجاح البرتغاليين في عالم التوابل باستخدامهم الأسلحة، ولكنهم أدركوا أن الكثير من القوى المتمركزة على اليابسة في آسيا لم يهتموا بالبحر. وإلا لكانوا دخلوا في منافسة مع ممالك ومناطق متمركزة على اليابسة، مما سمح للأيبيريين بالازدهار في البحر. ويجب الذكر أن الشبكات التجارية المسيطرة للمسلمين التي أدخلها البرتغاليون إلى جنوب وشرق آسيا استمرت بالنجاح، فلم يسيطر البرتغاليون على تجارة التوابل، بل اكتفوا بأخذ حصتهم منها، وبالإضافة إلى ذلك، قام الصينيون في قاعدتهم في ماكاو بوضع قواعد التجارة مع البرتغاليين. وسيطر البرتغاليون على زهاء 5٪ فقط من تجارة التوابل على طول ساحل مالابار في الهند. أما بالنسبة للفلفل، فقد حصلوا فقط على نسبة 10٪ من تلك التجارة. كانت أرباح التجار البرتغاليين الذين استثمروا في هذه التجارة جيدة جداً، إلا أن مغامرة إيستادوس دي إنديا المبعوث من العرش البرتغالي كانت عرضاً خاسراً. فلم يكسب البرتغاليون أي أرباح من

رحلاتهم البحرية إلى الهند، ولكن معظم المكاسب الأوروبية كانت عن طريق التجار الذين نقلوا توابلهم من الطريق البرية إلى البحر الأحمر.



الأرض يحرسها جونبر وجونو. يظهر لنا هذا النسيج المطرز بالفضة والذهب والحرير والصوف ملك وملكة البرتغال وهما يفرضان سيطرتهما على إمبراطوريتهما الموجودة ما وراء البحار (القرن السادس عشر). لاحظوا الدوائر والمربعات الصغيرة المذهبة للدلالة على الوجود البرتغالي في إفريقيا وشرق آسيا.

ومع ذلك كان العالم في تغير مستمر، وكما كتب المؤرخ سي.آر بوكسر جمعت الإمبراطورية البرتغالية من الشرق إلى



خريطة من القرن الثامن عشر للهند تظهر ساحل مالابار (مصدر الفلفل الأسود) على يسار الخريطة، وساحل كوروماندیل إلى اليمين ومادوري في جنوب الهند.

الغرب المنتجات التالية: الذهب من غينيا وجنوب شرق إفريقيا وسومطرة - والسكر من ماديرا وساوتومي والبرازيل - والفلفل من ملابار وإندونيسيا - وجوزة الطيب وتابل قشورها من باندا - وكبش القرنفل من تيرنايت وتيدور وآمبونيا، والقرفة من سيرلانكا - والذهب والحرير والبورسلان من الصين - والفضة من اليابان - والخيل من بلاد العرب وبلاد الفرس والأقمشة القطنية من الهند. في لوسيدياس Lusiads، وهي ملحمة شعرية من القرن السادس عشر تتحدث عن الاكتشافات البرتغالية، وقد كتبها الشاعر لويس دي كاموس عن عظمة مغامرات المواطنين في الشرق:

يستمر هذا الساحل الشهير في الهند بالامتداد نحو الجنوب حتى رأس كومورين، والذي كان يعرف فيما مضى باسم كايب كور، في مقابل تابروبانا أو سيرلانكا. وفي أي مكان من هذا الساحل، سيستمر الجنود البرتغاليون بإحراز الانتصارات والفوز بأراضٍ ومدن ستكون مكان إقامتهم فترة طويلة.

ولكن سرعان ما خبا حلم العظمة المستمرة، وانتهى نفوذ البرتغاليين خلال القرن السابع عشر على يد الهولنديين والبريطانيين وعلى يد القادة المحليين الذين بدؤوا بتأكيد أنفسهم بطريقة أكثر ديناميكية أيضاً. وخسرت البرتغال معظم قواعدها في آسيا مع نهاية العقد الأول من القرن السابع عشر.

الإسبان يصلون الشرق بالغرب

ركز الإسبان جهودهم في نصف الكرة الغربي بعد رحلة كريستوفر كولومبس عام 1492 – في المكسيك وأمريكا الوسطى والجنوبية. ولكن هذا لم ينف اهتمام التاج الإسباني بتجارة التوابل، فالسبب الرئيسي لرحلة كولومبوس في الحقيقة هو تحديد تجارة التوابل في الشرق. أما المستكشف الإسباني فيرديناند ماجلان الذي طاف حول العالم، فقد

اكتشف الفيليبين حيث لقي حتفه. بحث الإسبان في الفيليبين عن التوابل والذهب لكنهم لم يجدوا ما يثير الاهتمام، ولعدم وجود البرتغاليين أو الهولنديين هناك ولقربهم من جزر التوابل، أنشأ الاسبان مستعمرة هناك، ومن ثم أنشأت إسبانيا طريقاً تجارياً اسمه "مانيلا غليون[1]" بين ما يسمى مدينة الفليبين - إحدى المستعمرات الرئيسية بين سكان الجزيرة ومدينة أكابولكو في المكسيك. ومن المعروف أن بعض القرفة قد عبر المحيط الهادي وصولاً إلى المكسيك عبر هذا المسار، ولكن أغلب التوابل التي وصلت الأمريكتين من إسبانيا أتت عن الطريق الغربي التقليدي عبر المحيط الهندي ثم إلى الأطلسي، بدلاً من أن تأتي عبر الطريق الطويل والمباشر عبر المحيط الهادئ.

عندما دار ماجيلان حول الأرض كان معه أمر رسمي من الملك الإسباني لإيجاد التوابل أو المفاوضة للحصول عليها. وكان هناك شخص اسمه أنطونيو بيغلفيتا على متن سفينة ماجلان الرئيسية قام بإفشاء معلومات عن التوابل عندما تابعت البعثة طريقها عبر الجزر. وكتب (إن أفضل أنواع القرفة التي يمكن أن توجد على جزيرة تنمو على أشجار طويلة ولها أوراق تشبه أوراق الغار، وكانت أغصانها في سماكة

(1) أحد أنواع السفن الشراعية (الغليون).

الأصابع. يُجمع لحاء هذه الأشجار مرتين في السنة. في حين أن شجرة جوزة الطيب تشبه كثيراً شجرة الجوز، وكانت لها قشرة حمراء بسبب القشور التي تحيط بالجوزة.



صورة شجرة قرفة في مخطوطة ألمانية من القرن الخامس عشر اسمها « Gart der Gesundheit حديقة الصحة» ويُقال إن شجرة القرفة تعيش أكثر من 200 سنة.

ونظراً لأن كبش القرنفل أكثر التوابل قيمة وغرابة، فقد أمضى بيفافيتا وقتا طويلاً في وصف هذا التابل فقال: (طوله وسماكته كانت تشبه طول الإنسان وعرضه)، كما تحدث عن شكل الأوراق ولون اللحاء وعن كبش القرنفل نفسه. وكما ذكرنا سابقاً، فإن كبش القرنفل ينمو في مناطق محددة في جبال الجزر الخمس حيث يمكن العثور عليها. وكتب بيفاميتا

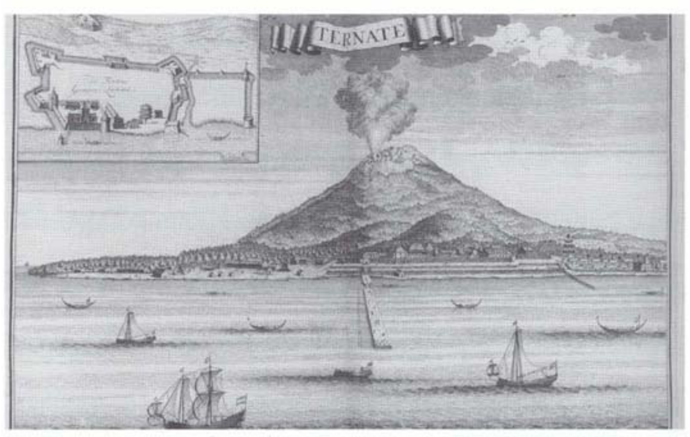
أن غيمة كانت تهبط وتحيط بالنباتات كل يوم وبسبب الرطوبة التي توفرها هذه الغيمة، فقد كان كبش القرنفل ينمو بصورة كبيرة. وعندما عادت سفينة ماجلان التي خسرت قائدها إلى إسبانيا، كانت محملة بكبش القرنفل القيّم. وللأسف، كانت هناك سفينة أخرى لم تصل إلى شواطئ إسبانيا بسبب حمولتها الزائدة من التوابل.

ولم يكن التاج الإسباني راضياً بالحصول على توابل من الدرجة الثانية، ولذا أبحروا بحثاً عن توابل جديدة من الفيليبين وفي مستعمراتهم في أمريكا اللاتينية أو ليحاولوا استنبات بعض التوابل في الأراضي التي حكموها. وعُثر أخيراً على أنواع مختلفة من التوابل الممتازة في الفيليبين في الأماكن التي نمت فيها تنوعات محلية من القرفة وجوزة الطيب والفلفل. كانت القرفة وفيرة جداً لدرجة أنها اُستخدمت كوقود. ونما الفلفل البري ولكن لم تتم العناية به. وعلى الرغم من بعض محاولات العناية الزراعية، لم يكن هناك أي تطور ملحوظ في بعض التوابل مثل جوزة الطيب وكبش القرنفل. وعلى الجانب الآخر من العالم اعتقد كولومبوس أنه وجد القرفة (وهذا غير صحيح)، والفلفل (إذ وجد فلفلاً طويلاً بالقرب من باناما وكولومبيا، والذي اعُتقد أنه صحي أكثر بسبب رائحته

القوية). وعُثر على تنوعات مختلفة من القرفة قرب كويتو في الإكوادور، وتم إحضارها إلى أوروبا. ولكن لم يكن لها لا طعم ولا رائحة، وبسبب ذلك كان هناك شك في أنها ليست قرفة على الاطلاق، لكنها مجرد أمنيات من جانب البحارة.

وكان استنبات التوابل مشروعاً مهماً قام به الإسبان قرب مستعمراتهم الأمريكية والمعروفة "بإسبانيا الجديدة". ولم يكن اهتمام الإسبان بالتوابل لكونها شهية في الطعام، بل أيضاً لخواصها الطبية. فقد تعلم الإسبان فوائد التوابل الدوائية في أثناء الحكم العربي الإسلامي لجنوب إسبانيا بعد عام 711. حيث قام العرب بالكثير من التجارب على النباتات واستنباتها على مدى قرون، وكان السعي وراء معرفة كيفية استخدام التوابل والنباتات الأخرى كدواء في الإمبراطورية الإسبانية. وفي خمسينيات القرن السادس عشر، مُنِحتْ إسبانيا الجديدة الحق الحصري (أو أسيناتو asient) لزرع بذور الفلفل الأسود وكبش القرنفل والقرفة والزنجبيل. ومن بين هذه التوابل، كان الزنجبيل هو الوحيد الذي نما وازدهر. ولاحقاً في القرن السابع عشر، تمت محاولة زرع كبش القرنفل غير أنها أيضاً باءت بالفشل، إذ كان من الصعب مطابقة الظروف المناخية لجزر التوابل الخمس حيث الجو مليء بالرطوبة، ودرجات

الحرارة الأخفض، وكان الزنجبيل (زنجبير أوفيسينل Zingiber officinale) قصة النجاح الوحيدة. وعلى أي حال لم تنجح زراعة الزنجبل في إسبانيا الجديدة فقط ولكن أيضاً حول إشبيلية وفي حدائق القصر، القصور الملكية الإسبانية. كان الطعام العربي مسيطرا في جنوب إسبانيا بعد القرن الثامن وقبل طرد الجماعات المسلمة في عام 1492. وبالطبع استمر المطبخ العربي بالسيطرة. وعندما وصل الفلفل الحار من الأمريكتين، تناولوه بطرق مختلفة فحمّص الفلفل بالفرن، أو غلي بالماء، أو ملح، أو مزج بالزيت والخل، أو كان يجفف ويطحن إلى بودرة ناعمة. واستُخدم الفلفل الحار بديلاً عن الفلفل الأسود.



تيرنايت، جزيرة في إندونيسيا الشرقية، باتت مصدراً رئيسياً لكبش القرنفل. كانت هذه الجزيرة مملوكة من قبل السلاطين المسلمين الذين أصبحوا أغنياء جداً بعد بيعهم كبش القرنفل لتجار من الشرق والغرب.

المنافسة والهيمنة الهولندية

خلال القرن السادس عشر، بدأت قبضة البرتغاليين بالتوسع بالمفهوم العالمي، فامتدت من لشبونة إلى البرازيل واليابان، وكانت عاصمتها مركزاً رئيسياً لأوروبا الغربية. ولكن كانت هذه السلطة على وشك مجابهة تحدي نفوذ آخر، ألا وهو النفوذ الهولندي. ففي الوقت الذي كانت فيه البرتغال تنمو لتصبح رائدة أوروبا في تجارة التوابل من الشرق، كان الهولنديون قد بدؤوا بالسيطرة على التجارة على أنهار أوروبا وفي بحر البلطيق. وكان من الواضح أن لسكان المدينة المنخفضة قدرة تجارية وبحرية جيدة. ولكن ما هي العوامل التي حفزتهم على الإبحار في المحيطات نحو الشرق؟

في منتصف القرن السادس عشر، ضمت هولندا (الأراضي الخفيضة) مجموعة من دول وبلدات موحدة في 17 مقاطعة يحكمها ملك إسبانيا الكاثوليكي. وكانت هناك مقاومة مسلحة ضد إسبانيا في عام 1566 من قبل الكالفينيين البروتستانت. وفي عام 1579 حل النزاع بإنشاء اتحاد يوتراكت وبقي جنوب هولندا تابعاً لإسبانيا، في حين أن المقاطعات السبع الشمالية المتمركزة في أمستردام أصبحت ولايات هولندية. ومع حلول عام 1602، تم تشكيل شركة لمتابعة التجارة العالمية.

وفي الثمانين عاما التالية، ازدهر التحالف ووصل إلى قمة عالم التجارة العالمي. ونظراً لولادته على بحر البلطيق وضفاف أنهار أوروبا، فقد خضع هذا التحالف إلى تحولات وتوسعات امتدت حول العالم. وكانت الحركة الأولى للهولنديين نحو المحيطات في نصف الكرة الغربي لا الشرقي وتركزت على البرازيل. وعادت إحدى البعثات التي ذهبت إلى هذه الدول الواقعة في جنوب أمريكا في عام 1593 إلى أمستردام بحمولة سفينة من الذهب والعاج. وسيطرت هولندا على ما يقارب ثلثي التجارة بين أوروبا والبرازيل بحلول عام 1621. وفي العام نفسه، تشكلت شركة الهند الغربية الهولندية لتنظيم التجارة.

وبدأت مغامرات الهولنديين في آسيا بإبحار بعض المواطنين الهولنديين مع البرتغاليين إلى آسيا. وهناك اكتسبوا معلومات قيمة عن طريق تجارة التوابل. وبحلول عام 1594، أرسل الهولنديون سفنهم إلى إندونيسيا. وبعد سنتين، عادت بعض هذه السفن بحمولة متواضعة من الفلفل الذي كان أكثر من كافٍ لتغطية تكاليف البعثة. وفي عام 1598، انطلق أسطول آخر، ليعود بعد أقل من 15 شهراً بحمولة ثمينة من التوابل. فلقد كان في مخازن السفن العائدة 600000 باوند من الفلفل، و250000 باوند من كبش القرنفل، وكميات أقل من

جوزة الطيب وقشورها. وقد زعم أحد الهولنديين "أنه منذ أن أصبحت هولندا تدعى بهذا الاسم، لم نر يوماً سفناً محملة ببضائع قيمة كهذه". كان ربح هذه الرحلة 400٪.

وتعززت التجارة بإبحار 14 أسطولاً من 65 سفينة إلى جزر الهند الشرقية في عام 1601. ولكن كانت هناك مشكلة رئيسية مع هذه الرحلات المبكرة. فقد كان تمويل كل من الأساطيل والسفن التي غادرت هولندا منفردة، أو قامت بتمويله وحدات سياسية من شمال أو جنوب هولندا. ولم يكن اتحاد يوتراكت قد قام بتوحيد المصالح الاقتصادية لهولندا بعد، وفي جزر التوابل كانت السفن الهولندية المنفردة في نفس المرفأ تناضل وتكافح للحصول على التوابل ذاتها، ولم يكن هذا الوضع مثالياً. وعندما عادت السفن والأساطيل إلى الموانئ المختلفة من هولندا قبل عام 1602، لم يتشارك الجميع في الربح والخسارة التي نتجت عن هذه الرحلات، وكادت الكثير من الشركات المنفردة تصل إلى الإفلاس. وبعد الكثير من الجهود والمخالفات والنقاشات بين الفصائل المختلفة، شهدت نهاية عام 1602 ولادة شركة الهند الشرقية المتحدة أو ما يسمى بالهولندية بـ VOC Vereenigde Oost-Indische Compagnie، التي

تعرف باسم الشركة الهولندية للهند الشرقية.

واتجهت البوصلة الاقتصادية الموحدة لهولندا نحو آسيا مباشرة في قسمها الأعظم، وبدأت النجاحات تتوالى على هذه الأمة. وكان الهولنديون صادقين بتعاملاتهم التجارية في شراء التوابل، واستخدموا القطع النقدية الفضية عوضاً عن الحلي الرخيصة التي استخدمها فاسكودي غاما. وفي عام 1605، خسر البرتغاليون جزر التوابل لصالح الهولنديين فسقطت مالقا عام 1641، وأصبحت كولومبو في أيدي الهولنديين عام 1656، كما أصبحت تجارة القرفة في سيريلانكا بأيدي الهولنديين في عام 1658. واستولت الشركة الهولندية للهند الشرقية (VOC) على كوتشين في عام 1662. وأصبح لتجارة التوابل قائد جديد. وتقول إحدى الأغاني الهولندية البسيطة:

إلى حيث يقودنا الربح
إلى كل بحر وشاطئ
من أجل حب المكاسب
نذهب لنستكشف موانئ العالم.

وبالتزامن مع نجاحاتهم المتعدة، مر الهولنديون بتجارب صعبة مع الحضارات المختلفة. وقبل تشكيل الشركة الهولندية للهند الشرقية بعدة سنوات، ذّهب الهولنديون إلى سيريلانكا

بحثاً عن طريق إلى تجارة القرفة عندما تقدّم إليهم مهراجا كاندي السيلاني الواقعة شرق كولومبو في مركز أهل الجزيرة، وطلب المهراجا من تجار شركة الهند الشرقية مساعدته في التخلص من البرتغاليين. كان المهراجا غاضباً بسبب استيلاء البرتغاليين على سواحل القرفة الخصبة وإرساله إلى الداخل. وفي هذه الأثناء وبعد أن أمضى البحارة الهولنديون وقتاً طويلاً في البحر وهم يأكلون اللحم المملح. رأوا بعض الأبقار على المنحدرات وكانوا تواقين لأكل لحم مطهو وطازج. وعرضوا على السيلانيين السماح لهم بشراء الأبقار، مما أرعب السيلانيين الذين تقوم الأبقار في ديانتهم بحماية أرواح أقاربهم الأموات. ولم يأخذ القائد الهولندي الأمر على محمل الجد، وسمح بقتل بعض هذه الحيوانات ظناً منه بأنه يستطيع دفع ثمنها بعد ذبحها. ولم تكن مفاجأة عندما رد السيلانيون بطريقة سيئة، وبهذا تراجعت العلاقات بين الطرفين. وارتكب الهولنديون خطأ ثقافياً آخر مع سلطان آتشين في الطرف الشمالي من سومطرا عندما قدموا للقائد المسلم تحية مكتوبة على ورق مصنوع من جلد الخنزير. واستمر صراع الحضارات مع المزيد من النتائج السيئة.

وقام أحد أبناء هولندا واسمه Jan Huygen van Linschoten

يان هجين فان لينشوتن، والذي يشار إليه على أنه ماركو بولو هولندا - بتوضيح التطور والحضارة الهولندية من خلال تجربتها في آسيا. ووصف عالم التوابل في القرن السادس عشر بكتاباته التي أسماها (أتينيريريو Itinerario) أو الرحلة وصفاً لأسفاره. كما كتب لاحقاً عن طبيعة الإمبراطورية الهولندية في طبعات ثم نشرها بالإنكليزية والألمانية في القرن السابع عشر. وبدأ هذا المستكشف والتاجر بالعمل لصالح البرتغاليين في الربع الأخير من العقد الأول من القرن السادس عشر. وتم إرساله إلى غوا الواقعة على ساحل الهند الغربية. وهناك، قام بنسخ خرائط ومعلومات أخرى مثل محطات التجارة ونقاط التموين الخاصة بالتجارة البرتغالية والتي ستكون مهمة جداً للهولنديين فيما بعد. كما قدم لينشوتن أوصافاً دقيقة عن أشجار التوابل ومناطق نموها. وأحد الرسومات عن سكان مناطق نمو كبش القرنفل في مالوكا يتضمن ذُكراً (لأربعة أنواع من كبش القرنفل التي تُشرب مع الحليب)، وهو مشروب يقال إنه ينشّط الشهوة. وفي البداية لم يساعد كتابه (أيتينيريريو Itinerario) المنشور بين عامي 1579 - 1592 في تطوير أمبراطورية التوابل الهولندية فقط، ولكنه ساعد الإنكليز أيضاً، الذين استخدموا كتاباته في سعيهم وراء التوابل.



لوحة لألبرت كويب 1650، تظهر لنا التاجر الأكبر لشركة الهند الشرقية وزوجته قبالة باتافيا (أو ماندعوه اليوم جاكارتا). وقد تم إعدام كل شخص يتم الإمساك به بسرقة التوابل في إمبراطورية التوابل الهولندية.

وفي القرن التالي، ذهب الوزير الهولندي الشاب فرانسوا فالينتاين إلى جزر التوابل ووصل أخيراً إلى سيريلانكا، وكانت سجلات هذا المراقب الذكي عن إمبراطورية التوابل الهولندية في آسيا من أهم المشاهدات التي كُتِبتْ. ويأتي وصفه لسيرلانكا على شكل قطعة كبيرة من اللحم في مقدمة اللوحة النابضة، التي تجسد بوضوح شجرة القرفة وعملية تطوير التوابل.

تنمو هذه الأشجار لتصبح كبيرة جداً في بعض الأحيان ومتوسطة في أحيان أخرى. ويمكن مقارنة أوراقها مع ورقة الكبّاد أو ورقة الغار في السماكة واللون. وتحتوي ورقة

القرفة على ثلاث حزم وعائية، وتكون الأوراق في بداية ظهورها حمراء قرمزية، وعندما تنفصل إلى أجزاء، تكون رائحتها أقرب إلى كبش القرنفل من القرفة. ولهذه الأشجار أزهار بيضاء ذات رائحة عطرة، تنمو منها ثمرة بحجم حبة الزيتون... تنمو هذه الأشجار في الغابة كسائر الأشجار البرية الأخرى، لذلك لا يوليها السكان الأصليون أهمية كبيرة. تتألف هذه الشجرة من لحاء مزدوج - خارجي : لا يشبه القرفة ويمكن نزعه بواسطة السكين. ولحاء داخلي، وهو لحاء شجرة القرفة، ويمكن نزعه باستخدام السكين المعقوفة الحافة، ويتم تقطيعه بصورة دائرية أولاً ثم طولية. ثم يُترك اللحاء ليجف في الشمس حيث ينطوي على بعضه، ليصبح بالشكل الذي نراه فيه. وهناك ثلاثة أنواع من القرفة. أولها الناعم الذي يؤخذ من أشجار شابة أو متوسطة العمر، والنوع الثاني هو الخشن، الذي يؤخذ من أشجار أكبر عمراً وسماكة. أما النوع الثالث فهو القرفة البرية التي نجدها في مالابار ومناطق أخرى. ولا يمكن إيجاد القرفة الحقيقية في أي مكان إلا على هذه الجزيرة.

وبينما أحكم الهولنديون سيطرتهم على جزر التوابل، أصبحت إدارتهم لعملية نمو التوابل قاسية ومتطلبة، وكي

يتمكنوا من السيطرة على سوق التوابل مثل جوزة الطيب وكبش القرنفل، فقد سمحوا بزراعة كمية محددة من النباتات. وكان حصادها منظماً بشكل دقيق، مما سمح للهولنديين بالسيطرة على سوق التوابل الأوروبية لمدة طويلة. ولكن كان لهذا تأثيره السلبي الشديد جداً على السكان الذين كانوا يعتاشون من زراعة التوابل. وأحد الأمثلة يأتي من جزر باندا؛ المصدر الرئيسي لجوزة الطيب وقشورها، حيث بدأ الهولنديون التجارة مع تجار جزر باندا الذين كانوا على استعداد تام لتوقيع اتفاقية معهم. ولكن سرعان ما غير السكان رأيهم عندما ظهر البرتغاليون والإنكليز مطالبين بحصتهم من جوزة الطيب. هذا الأمر الذي أغضب الهولنديين وأجبرهم على اتخاذ إجراءات صارمة.

وفي عام 1615، ظهر البيان التالي في هولندا (يجب إخضاع سكان باندا والقضاء على زعمائهم وإرسالهم بعيداً وأن يتم توطينها بالعبيد الهمج).

كما سعى الهولنديون إلى الاحتكار، الأمر الذي رفضه سكان باندا مما أدى إلى معركة انتهت باستسلام سكان باندا للهيمنة الهولندية. ولكن السكان قاموا بخرق بنود المعاهدة، فبدأ الهولنديون بذبح السكان الأصليين، وتم إحضار العبيد



إيوجينيا كاريونيلاتا Eugenia caryophyllata. وهي نبتة أصولها من جزيرة تيرنايت الواقعة في جزر الهند الشرقية.

ليتم استبدالهم بالسكان الأصليين، وتابع الهولنديون تشجيع شعبهم على استيطان الجزر.

وكان هذا الهجوم على السكان الأصليين انتهاكا واضحاً للأخلاق والمعاهدات الثقافية. تقتضي إحدى العادات في الجزر التي ينمو فيها كبش القرنفل بزراعة شجرة كبش القرنفل عند ولادة كل طفل وإذا تم قطع الشجرة، فقد يجلب هذا الحظ السيئ للطفل. وفي نهاية المطاف، سمحت السياسات الهولندية للهولنديين بالسيطرة الكاملة على ثلاثة أنواع من التوابل الرئيسية في جزر الهند الشرقية. ومن بين أهم جزر تجارة التوابل في هذه المنطقة: أولاً آمبوينا لكبش القرنفل، ثم تيرنايت للفلفل، وتفوقت تيودور في تجارة جوزة الطيب في ظل الهيمنة الهولندية. وقد كان طلب المستعمرين للسيطرة على سوق البهار في تزايد، حتى قيل إنه لو كانت هناك كميات أكبر من التوابل التي تدخل السوق الأوروبية، لكان من الضروري حرق أكوام من القرفة وجوزة الطيب في أمستردام للمحافظة على الأسعار.

مثل البرتغاليين الذين طردوهم من جزر التوابل، لم يكن للهولنديين أي سيطرة على تجارة التوابل. وكتب عالم الاجتماع والمؤرخ الألماني أندريه غوندر فرانك أن الصينيين



الفلفل الحار الذي يتم تجفيفه في إثيوبيا. انتقل هذا التابل أكثر من أي نوع آخر واستخدم في أطباق الطعام في ثقافات مختلفة.

الإسبان إلى المكسيك في أوائل القرن السادس عشر، وصف هيرنان كورتيس الأزتيك وهم يزرعون الفلفل ويأكلونه. وكان لدى هذا الفاتح ورجاله شرف تجربة تناول شراب الشوكولاتة مع الفلفل الحار، مع أنهم قد حصلوا على شراب شوكولاتة أقل حدة ومُحلى بسكر القصب.

وكان الفلفل جزءاً من طعام السكان الأصليين في أمريكا الجنوبية والوسطى، حيث توجد مئات الأنواع منه. ويصعب تعقب أصل نبتة الفلفل إلى مصدر أو أكثر بسبب قدم هذه التوابل. وتشير الدلائل إلى أنه كان ينمو قبل 7000 سنة قبل الميلاد، إذ يُقال إنه زُرع قبل 5000 سنة قبل الميلاد، وقد زرعته

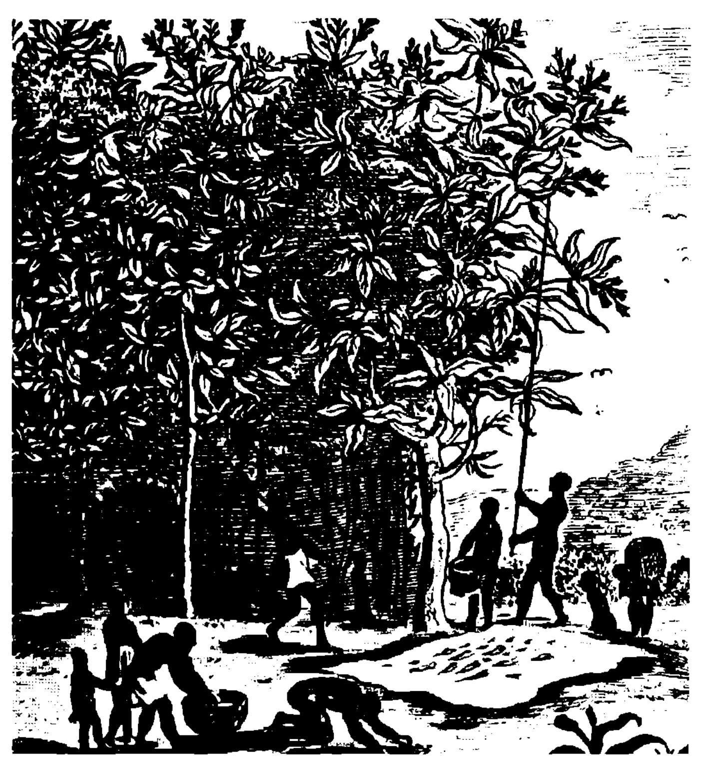
دريك حول العالم. ففي تشرين الثاني من عام 1579، وصل السير فرانسيس إلى جزيرة تيرنايت في جزر الهند الشرقية. وهناك قام بعقد اتفاقية مع السلطان بابولاه واشترى كمية كبيرة من كبش القرنفل. وبعد أن تأخر فرانسيس بسبب ارتطام سفينته بالصخور، تمكن من متابعة رحلته غرباً في المحيط الهندي. ولكنه اضطر إلى تفريغ حمولة كبيرة من سفينته "غولدن هيند" وذلك بسبب الحمولة الزائدة من التوابل. ووصل دريك إلى إنكلترا في أواخر أيلول من عام 1580 محملاً بالتوابل وبضائع أخرى. وقدّرت أرباح هذه الرحلة بنسبة كبيرة جداً (أي 47 جنيهاً لكل 1 جنيه تم استثماره). وبسبب نجاحات دريك، طلب من الملكة إليزابيث الأولى الموافقة على إرسال بعثة. وفي عام 1592، أبحر كل من جيمس لانكاسترو جورج ريموند من بيلموث، الواقعة جنوب الساحل الإنكليزي وفُقِدتْ سفينة ريموند، في حين تابعت سفينة لانكاستر مسيرها نحو جزر الهند الشرقية. وقامت بنهب السفن البرتغالية في مضيق مالقا، وبهذا استطاعوا إنشاء قاعدة بريطانية على الحافة الشمالية الغربية لجاوا في بانتام (أو بانتم في أيامنا هذه)، وهي أهم ميناء في تجارة التوابل منذ القرن السادس عشر إلى القرن الثامن عشر. وتابع الإنكليز سعيهم وراء التوابل، ودفعوا باتجاه إنشاء

شركة الهند الشرقية الخاصة بهم عام 1600. وعلى الرغم من هذا، ومع وجود عوامل أخرى، تمكن الهولنديون من إبقاء الإنكليز على الحياد معظم القرن التالي، ومما يثير الدهشة أن بعضاً من هذه المواقف زادت من حدة التوتر بين البلدين.

لم يتمكن الإنكليز من إيجاد طرق داخلية مهمة في جزر التوابل، ولقد أراد بعض المستثمرين في شركة الهند الشرقية، والتي تتمركز في لندن، من سحب الإنكليز من الجزر. وفي هذه الأثناء كان الهولنديون والإنكليز يتعايشون مع بعضهم في إحدى آخر المستعمرات الإنكليزية على جزيرة آمبون. وهذه الجزيرة البركانية الصغيرة التي لا يتجاوز طولها 30 ميلاً وعرضها 10 أميال رأت أن تعايش كل من الإنكليز والهولنديين عليها أمر صعب في أفضل أحواله. وكان كل من هذين البلدين يعملان ضمن بنود اتفاقية تجبرهم على العمل معاً. ولكن لم يلتزم البريطانيون بالتعاون مع الهولنديين في أي من البنود المالية والعسكرية التي وقعوا عليها في اتفاقية عام 1619. أما الحاكم الهولندي، هيرمان فان سيبولت، فقد كان له تعاملات مع بعض الثوار والمتمردين، وكان من المشكوك في أمرهم. ولكن مع حلول عام 1623، كان معروفاً أن الإنكليز سيقومون بالانسحاب. ولكن ودون سبب معروف أو سابق إنذار،

قام فان سبيولت باعتقال 14 رجلاً إنكليزياً و10 من المرتزقة اليابانيين واتهمهم بالتآمر للاستيلاء على الحصن الرئيسي فى الجزيرة. وتم إعدام اليابانيين فوراً. وبعد ذلك بقليل أعدم 10 من البريطانيين بعد أن قضوا أياماً من التعذيب في زنزانات الحصن من أجل أن يعترفوا. وبعد هذا تمت إدانتهم وقطعت رؤوسهم. ولم يكن هناك أي دليل على أن هؤلاء كانوا يتآمرون لحيازة الحصن، تلك المهمة المروعة إن لم تكن مستحيلة. استدعى الهولنديون فان سبيولت، لكنه مات قبل أن يصل إلى هولندا. كان الإنكليز غاضبين جداً من هذا التصرف الشنيع، واقتنعوا بضرورة تخليهم عن جزر التوابل. وبقيت "مذبحة آمبون"، فأصبح اسم هذه الحادثة عاملاً قوياً في العداء بين الإنكليز والهولنديين، وظهرت هذه المشاعر السلبية بوضوح بمشاركة أوليفر كرومويل في الحرب ضد الهولنديين في خمسينيات القرن السابع عشر، وقام تشارلز الثاني أيضا بنفس الفعل ضد الهولنديين بعد عقد من الزمن.

أنهكت تجارة التوابل والمنافسة عليها التي ظهرت في حروب ومعارك بين الدول المتنافسة، الأرواح والعقول. ويشير جون كاي في كتابه " طريق البهارات" The Spice Route إلى ما كتبه المحترم ساموويل بوركاس عن أنه يمكن الإشارة إلى هذه



حصاد كبش القرنفل في جزر البهار في القرن السابع عشر. إن أشجار كبش القرنفل دائمة الخضرة مع لحاء ناعم ورقيق. تنمو هذه الأشجار إلى ارتفاع 9 – 12 م (30 – 40 قدم) مع جذع مستقيم.

الجرائم التي حصلت في مالوكاعلى إنها عبارة عن " تهتك مميت قامت بتغذيته الحرارة الاستوائية، حيث قام رجال شرفاء من الهولنديين والإنكليز بالتخلي عن قيمهم الثابتة وأصبحت ملابسهم الأوروبية تمثل الوحشية الضارية لتوابلهم وسلموا

أنفسهم لما يدعى بـ (المزايا الهمجية لزملائهم السود).

وكان هناك نجاح باهر ووحيد للبريطانيين في مالوكاس، لكنه لم يحدث هناك فعلاً، ففي عام 1665، وهو العام الذي سبق حدوث هذا النجاح، احتجز الإنكليز سفينتين هولنديتين محملتين بالبضائع وأخذوهما إلى إيرث في "كنت". وذهب الكاتب سمويل بيبس الذي عُين آنذاك مراقباً للبحرية البريطانية، إلى السفن وكتب عنها بإعجاب قائلاً:

توجد أعظم الثروات بين الاضطرابات التي يمكن للمرء أن يراها حول العالم. يمكنك أن ترى الفلفل مبعثراً في كل شق تعبره. وقد غطى كبش القرنفل وجوزة الطيب قدمي حتى الركبة، وكانت الغرف مملوءة به. وكان الحرير في حزم، وشاهدت الأطباق النحاسية في علبة مفتوحة من هذه العلب الكثيرة. وكان هذا أروع ما شاهدت في حياتي.

كما أبرم بيبس بعض الصفقات الجانبية بحسب ما قاله المؤرخ سايمون ساكاما في عام 1997 في كتابه " حرج الأثرياء The Embarrassment of Riches". وتم العثور على كاتب اليوميات الشهير في إحدى حانات الميناء وهو يشتري التوابل من تجار قذرين يجلسون في حانات مليئة بالقوارض، وبالإضافة إلى ذلك تقول الإشاعة إن رجالاً ذوي مكانة

مرموقة استولوا على ممتلكات تعود إلى الخزينة الملكية. لم تكن هذه الثروات التي حصل عليها بيبس والآخرون المهتمون بتحصيل الثروة ذات أهمية كبرى للهولنديين الذين حصلوا على أعداد كبيرة من السفن المحملة بالتوابل من الشرق. وقد وصلت أغلبية ثروة التوابل إلى أمستردام.



خريطة لجزيرة أمبونيا في جزر الهند الشرقية مع رسم لأول حاكم هولندي لها وهو فريدريك هوتمان. شهدت أمبونيا مجزرة عام 1623 للإنكليز والبرتغاليين واليابانيين على يد الهولنديين، والتي أنهت أي أمل لتعاون إنكليزي هولندي في مجال تجارة التوابل.

وشهد عام 1665 تطوراً ملحوظاً في تبادل العقارات. وهي حقيقة تاريخية يعرفها معظم الناس وهي أنه في عام 1626، قام الهولنديون بشراء جزيرة مانهاتن من هنود كانارسي مقابل حلي زهيدة الثمن. ولكن ما لا يعلمه أحد عن هذا الاتفاق

الثنائي هو الطريقة التي اشترت بها إنكلترا هذه الجزيرة من الهولنديين بعد هذا بقليل. إذ ترتكز القصة على التوابل. فحوالي عام 1616، تمكنت الشركة الهولندية للهند الشرقية من تأمين مصدر جوزة الطيب باحتلالها بولو رون، وهي جزيرة صغيرة في جزر باندا الواقعة غرب غينيا الجديدة. إلا أن محصول جوزة الطيب كان ضئيلاً جداً، ولكن الإنكليز كان لديهم موقعٌ عسكريٌّ في جزر التوابل التي سيطر عليها الهولنديون. ولكن في آذار من عام 1665 استولت سفينتان إنكليزيتان على بولو رون وأجبرتا الهولنديين على المغادرة، ومع ذلك وبعد وقت قصير من هذه الواقعة، عاد الهولنديون بأعداد أكبر وطردوا الإنكليز، ودمَّر الهولنديون محصول جوزة الطيب بأكمله على الجزيرة وبهذا لم يستطع أحد الاستفادة منه. وفي هذه الأثناء، قرر البريطانيون أن يردوا في أمستردام الجديدة لا في جزر الهند الشرقية. وعندما اقترب الأسطول الإنكليزي في نهر هدسون من حصن أمستردام، وجدوا حامية عسكرية هولندية بالغت في تقدير كل من القوة العسكرية البريطانية وعدد الرجال المحاربين. كان عدد السفن الإجمالي أربعاً، وواحدة منها فقط مجهزة للحرب بينما كانت الثلاث المتبقية سفناً تجارية. وقيل للقائد الهولندي بيتر

ستويفاسنت إنه كان هناك ما يزيد عن 800 محارب، ولكن في الحقيقة لم يصل عدد الرجال الموجودين على متن السفن الأربع إلى نصف هذا العدد، واستسلم الهولنديون واستولى الإنكليز على الموقع، وأطلقوا على المنطقة اسم نيويورك، ولاحقاً حافظ الهولنديون على جزيرة ران والإنكليز على نيويورك ضمن اتفاقية "بريدا". واتضح أن مقايضة جزيرة زراعة جوزة الطيب بمنهاتن ستكون من أهم الأحداث التاريخية. كما مثلت تحولاً مفاجئاً في القوة العالمية. إذ ركز البريطانيون جهودهم في آسيا على الهند وحولوا تركيزهم في الغرب إلى أمريكا الشمالية وجزر الكاريبي.

لقاء الثقافات

كانت الحرارة الشديدة من الصفات الاستوائية التي جعلت الحياة صعبة لمن يسعى وراء التوابل بالإضافة إلى عامل آخر، ألا وهو قلة المعرفة بهؤلاء السكان الذين يعيشون في أراضي التوابل الخصبة. ولم يكن التعايش بين الثقافات أمراً سهلاً أيام تجارة التوابل والمستوطنات التي نمت لتدعمها. ويخبرنا غايلز ميلتون في كتابه "جوزة طيب ناثانيل Nathaniel's Nutmeg" بأن سجلات شركة الهند الشرقية السنوية كانت مليئة بملاحظات عن وجود الأوبئة والأمراض والموت في بانتام.

وتصورّ لنا يوميات عالم اللغة الصينية إدموند سكوت من القرن السابع عشر قباحة الحياة في هذه الموانئ التي اجتاحها المرض. فقد شاهد سكوت اثنين من مدرائه وهما يموتان، وشاهد أيضاً إصابة الكثير من البحارة بالتيفوئيد والكوليرا. كما انتشرت الملاريا في هذه الأراضي الواقعة على مضيق سوندا. وما جعل الفادحة أسوأ، هو الاضطرابات وسوء الفهم الناتجان عن الاختلاط الثقافي بين الصينيين، والهنود، والمسيحيين والمسلمين الذين عاشوا بالقرب من بعضهم. وعلاوة على ذلك كله، كان هناك كره سكان جاوا لكل هذه الفئات واحتمالهم لها فقط من أجل الربح. وفي أوقات التوتر والنزاع المسلح، لم يستطع سكان جاوا التمييز بين الإنكليز والهولنديين، الأمر الذي كان تحدياً مستمراً للتحالفات الأصلية التي اتخذت جانب إحدى القوتين. وأخيراً، كما كتب ميلتون، كانت هناك مجموعات متجولة من "صائدي الرؤوس " الباحثين عن منتجات بشكل دائم. وكانت الحياة اليومية في عالم تجارة التوابل والصدامات الثقافية التي نتجت عنها مخيفة حقاً، وتحتوي على مغامرات غير متوقعة. وفي كتابه " المستكشفون Pathfinders" الذي صدر عام 2006، قام المؤرخ العالمي فيليب فيرناندز آرميستو بتلخيص تجربة

الأوروبيين في المناطق الاستوائية: " بدأت رحلتهم بالعناق، واستمرت بسوء المعاملة وانتهت بسفك الدماء".

دور الصينيين

هناك إجابتان قصيرتان عن السؤال الذي يدور حول دور الصينيين في الفصل الطويل لتجارة التوابل: الأولى أنهم كانوا هناك منذ البداية، أو أن وجودهم كان متقطعاً. ففي القرون التي سبقت مجيء الأوروبيين إلى آسيا، كان الصينيون منهمكين في إنشاء شبكات التجارة التي جلبت لهم الفلفل، وكبش القرنفل، وجوزة الطيب والقرفة. وكانت التجارة في آسيا تفاعلية جداً فلم يضطر الصينيون إلى بذل الكثير من الجهد للحصول على التوابل التي أرادوها. لكنهم أطلقوا بعثة عالمية في القرن الخامس عشر بدت أعظم من أي من البعثات التي شهدها العالم. وفي بداية العقد الأول من القرن الخامس عشر وقبل وصول البرتغاليين إلى آسيا كان الصينيون قد أرسلوا سبع بعثات إلى الغرب بقيادة الأميرال زينغ هي. وضمت البعثة الأولى 62 سفينة ينك شراعية، و225 سفينة دعم، وما يزيد عن 27000 رجل. وكانت سفينة زينغ معجزة تقنية. إذ تخبرنا بعض الروايات أن طولها بلغ 130 متراً (142 ياردة) وعرضها 60 متراً؛ أي (65 ياردة)، وتحتوي على 9 صوار

من مقدمة السفينة إلى مؤخرتها. كان طول السفينة كطول نصف ملعب من ملاعب كرة القدم الأمريكية وكانت أكبر من أبعاد ملعب كرة قدم (100×60). وبالمقارنة معها، كان طول السفينة البرتغالية التي أبحرت إلى الهند أقل من 100 قدم. وربما كان زينغ هو القائد الوحيد الذي قاد أكبر أسطول بحري حربي في التاريخ. وهناك سؤال آخر: فبما أن الصينيين كانوا قادرين على الوصول إلى التوابل، فما الهدف من هذه الرحلات إذن؟ من المتفق عليه أن هدف هذه البعثات التي تحمل أعلاماً مرفرفة كان إظهار قوة سلالة مينغ. وبالإضافة إلى هذا، كان لدى الصينيين اهتمامٌ كبيرٌ في توثيق جميع الموانئ التي زاروها والمنتجات التي حصلوا عليها من هذه الرحلات. ومن المعروف أن الخرائط وسجلات الإبحار قد أعيدت إلى الصين. قامت البعثات السبع بزيارة زهاء 32 بلداً على المحيط الهندي وغرب إفريقيا وإلى الشرق من جزر التوابل. قدَّم زينغ هي زرافة من إفريقيا للإمبراطور، وكان هذا حدثاً فريداً من نوعه في البلاط الصيني. وخلال رحلاته السبع خارج الصين، أحضر الأميرال معه الكثير من الأسود، والجمال، والنعام، وحمار الوحش، والكركدن والكثير من الحيوانات الإفريقية البرية.

وقد تكون هذه الرحلات البحرية للصينيين بمثابة سيطرة على حركة تجارة التوابل والبضائع الأخرى في المحيط الهندي. ولكن لعب التاريخ دوراً في حياكة مؤامرات البلاط: إذ أوجدت نجاحات زينغ مشاكل للبلاط الملكي التي كانت قوته تتحول نحو الفلسفة الكونفوشيسية التي تقدر قيماً مثل الاعتناء بواجهة المنازل والتعامل مع الغرباء والبرابرة عندما تدعو الحاجة فقط. وقامت هذه التغيرات في التفكير بإيقاف مستقبل التحركات البحرية الصينية المتجهة إلى الهند (ولسوء الحظ، نتج عنها الإطاحة بزينغ هي)، تأملوا العواقب التي كان يمكن أن تلحق بالبرتغاليين والدول الأوروبية الأخرى في حال استمرت الصين في فرض إمبراطوريتها البحرية في القرن السادس عشر. وعلى الرغم من التقلص المستمر في طرقها البحرية بدءاً من نهاية هذه الرحلات وما بعدها، إلا أن الصينيين تابعوا الشحن الشاطيء وتجارة التوابل في إمبراطوريتهم، واستمروا في فرض سيطرتهم على الاقتصاد الآسيوي. لم تشهد هذه الحقبة من التاريخ في الشرق أي توسع في الامبراطوريات. وكان لدى جنوب آسيا شبكات تجارية وأساطيل، لكنها لم تكن حاسمة تجاه الآخرين. أما في اليابان، فقد كان سادة الحرب مشغولين بتقسيم البلد، إذ أصبحت

إمبراطوريات جاوا من الماضي، وكانت جهود تايلاند وبورما الإمبريالية هي التالية في الظهور. وازدهرت التجارة، وأخذ الأوروبيون حصتهم من تجارة التوابل دون أي تدخل، على الرغم من الصراعات المحلية.

دور الفرنسيين والدنماركيين

لعبت فرنسا والدنمارك أدواراً صغيرةً في تجارة التوابل خلال القرنين السابع عشر والثامن عشر، ولم تبن هاتان الدولتان قواعدها على ساحل مالابار الهندي أو في جزر التوابل، بل على الساحل الجنوبي الشرقي للهند، الذي كان مركزاً للأقمشة والملابس المطلوبة في كل من آسيا وإفريقيا. ثم انضمت الدولتان إلى الهولنديين والإنكليز الذين أدركوا أيضاً القيمة الكبيرة للقماش الهندي الذي كان يزود عدداً من الأسواق العالمية، وقدم طريقاً للوصول إلى التوابل في شرق آسيا.

حاول الفرنسيون أن يصبحوا جزءاً من تجارة التوابل بشكل مباشر أكثر في بداية القرن السادس عشر. ففي البداية ومع دعم غير رسمي من الملك، بدأ القراصنة في مهاجمة السفن البرتغالية التي كانت تحمل التوابل الآسيوية إلى غرب أوروبا من لشبونة إلى آنتويرب.

وبالإضافة لهذا، قامت السفن الفرنسية القادمة من الموانئ الغربية باعتراض السفن البرتغالية العائدة من الهند قبالة الساحل الغربي لإفريقيا أو في مناطق أخرى من المحيط الأطلسي.

أسس الفرنسيون أيضاً موانئ ملكية لاستيراد البهارات إلى فرنسا، ومع الوقت أصبح الفرنسيون ينقلون التوابل لصالح تجار البندقية وجنوا، وأصبحت مرسيليا مركزاً رئيسياً لتجارة التوابل، وقام الفرنسيون بمغامرة واحدة إلى آسيا عام 1527 من ميناء دييب، حيث أبحرت سفينتان نحو جزر مالوكا حيث تجاوزت حصاراً برتغالياً ووصلت إلى سومطرة. وتوفي اثنان من القادة نتيجة الحمى بعد أن فشلا في الاتفاق مع القادة في سومطرة أو مع تجار التوابل. وعادت إحدى السفن إلى فرنسا عام 1530، ليقتنع الفرنسيون بالتنحي عن تجارة التوابل لصالح البرتغاليين. وعلى أي حال استمر القراصنة الفرنسيون بسرقة السفن الأيبيرية على طول ساحل الأطلسي.

أنشأ الفرنسيون مستعمرة في عام 1693 على الساحل الجنوبي للهند في بونديشيري، وفيما بعد قاموا ببناء مصنع على الساحل الغربي شمال كالكوتا. قايض الفرنسيون في الهند الأقمشة والتوابل ومنتجات أخرى مثل الأرز، والخشب والحبال والأصداف (كانت هذه الأصداف تستعمل كعملة



صورة سيدة تحضر التوابل إلى محامي في فرنسا في وقت لويس الرابع عشر كطريقة لدفع التزاماتها.

في البلدان الواقعة على المحيط الهندي). في السبعينيات من القرن الثامن عشر تم كسر الاحتكار الهندي للبهارات عندما قام الحاكم الفرنسي لماوريتيوس بتهريب بذور كبش القرنفل

وجوزة الطيب إلى الجزيرة التي حكمها. ثم أُخذ كبش القرنفل من هنا إلى زنجبار على يد التاجر العربي حرميلي بن صالح في عام 1818، وبمرور الوقت أصبحت كل من زنجبار وبامبا الواقعتين على ساحل إفريقيا الشرقية من أكبر موردي كبش القرنفل للسوق العالمية.

وكان للتغيرات التي حصلت في مطابخ بلاد الغال واستخدام التوابل في الطبخ الفرنسي تأثيرٌ كبيرٌ على تجارة التوابل في فرنسا. فقبل منتصف القرن السابع عشر، استخدم الفرنسيون مختلف التوابل في تحضير طعامهم. لكن بعد نشر كتاب Le cuisinier Francois عام 1651، الذي كتبه الطاهي فرانسوا لافير، توقف الفرنسيون عن استخدام التوابل وركزوا على طبخ الأطعمة بعصارتها الخاصة، أو مع الزبدة ومنتجات أخرى مصنوعة في المنزل. وبهذا وبمرور الوقت، قام الفرنسيون بشراء واستهلاك كمية أقل من التوابل لاستخدامها في المطبخ الفرنسي الأصلي. ومن بين إحدى المفارقات التي نتجت عن هذا التغير في استخدام التوابل في ثروة لويس الرابع عشر التي كانت في أغلبها عبارة عن سلال من التوابل التي تقدم الى الملك قبيل الوليمة الملكية. وعلى أي حال، فقد انتهت هذه الحقبة بانتفاض الثروة الفرنسية. واحتفظت التوابل بدور بسيط في

المطبخ الفرنسي –في أطباق مثل صلصة البرنيز التي يتطلب صنعها استخدام الفلفل الأبيض والفلفل الأحمر والطرخون مع لحم العجل، وغالباً ما يضاف القليل من الفلفل الأسود في النهاية. يستخدم الفرنسيون أيضاً جوزة الطيب في تحضير شرائح السمك المطبوخ بالسبانخ وصلصة البشاميل أو جبن المورناي.

بدأ الدانماركيون استثماراتهم في آسيا في القرن السابع عشر، إذ قاموا بإرسال سفن لإحضار الفلفل الأسود وكبش القرنفل، إلا أن هذه التجارة كانت محدودة بعودة سبع من هذه السفن إلى الوطن محملة بالتوابل بين عامي 1622 إلى 1637. وبعد عدة عقود أنشأ الدانماركيون شركة الهند الشرقية الخاصة بهم، لكن الهيمنة الهولندية أجبرتهم على الذهاب غرباً من جزر التوابل نحو الساحل الشرقي للهند. وهناك أيضاً قاموا بتأسيس قاعدة لتجارة القماش في آسيا. ومع حلول القرن الثامن عشر افتتح الدانماركيون التجارة مع الصين وموانئ أخرى في آسيا نتيجة لذلك. ازدهر عمل الشركة الدانماركية للهند الشرقية بشكل خاص خلال الحرب التي خاضتها هولندا وفرنسا ضد إنكلترا، وكانت هناك حاجة لنقل التوابل إلى أوروبا عن طريق ناقل محايد.

وبينما كانت أمريكا الوسطى والجنوبية على وشك أن تصبح أحد أكبر المصادر العالمية للتوابل التي هاجرت إلى الشرق وأمريكا الشمالية خلال فترة الاستعمار الإنكليزي في بداية القرن السابع عشر، عُثر على التوابل في غذاء المستوطنين نتيجة للتجارة العالمية.

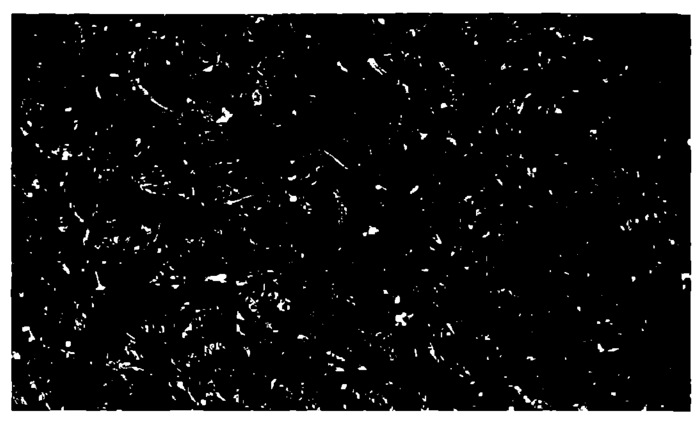
كما عُرِف عن ماريلاند استخدام التوابل في الأطعمة، وهي إحدى المستعمرات التي تم إنشاؤها في سانت ماري عام 1634. وفي كتاب "سرود ماريلاند الأولى Narratives of Early Maryland"، ينصح المنظمون باستخدام التوابل كواحدة من الأساسيات التي يحتاجها المستوطن ليتمكن من الاستقرار مدة سنة. وتظهر لنا لوائح جرد ممتلكات الأفراد المتوفين من عائلات المستوطنين في ماريلاند وجود التوابل كجزء من ممتلكاتهم. وفي خمسينيات القرن السابع عشر مثلاً، أدرج جون وارد باونداً من الفلفل وآخر من الزنجبيل وجوزة الطيب ومسحوق قشور جوزة الطيب إلى المواد التي يتم جردها. وبعد عقد من الزمن، أضيفت توابل مثل الفلفل والزعفران وجوزة الطيب وكبش القرنفل والقرفة إلى قائمة الجرد المتعلقة بممتلكات روبرت كولز الأكبر بكثير. وربما كان مصدر بعض

هذه التوابل السفن الهولندية التي كانت تقوم بالتجارة بشكل دوري في سانت ماري خلال أربعينيات القرن السابع عشر، وانشغال الإنكليز بالحرب الأهلية.

انتقال الفلفل الحار نحو الغرب وسيطرته على الشرق

حتى الآن، كان الحديث عن تاريخ توابل العالم منصباً على منطقة المحيط الهندي وجزر التوابل. ولكن القصة ستنتقل إلى نصف الكرة الغربي. حيث تدخل هذه النبتة التي تعرف بالفلفل الأحمر إلى ساحة التوابل. تعود أصول هذه النبتة الاستوائية (كابسيكوم capsicum من الأصل اللاتيني كاسبا التي تعني صندوقاً) إلى الأمريكتين وتنتمي لفصيلة البندورة والباذنجان نفسها، وهناك نوعان رئيسيان من الفلفل الأحمر: الفلفل الحلو والفلفل الحار. وتتفرع من هذين النوعين، مئات الأصناف حول العالم. وما يثير الدهشة أن الفلفل الحار لم ينم في أي مكان في أوروبا أو آسيا. ومن الصعب اليوم تخيل الصين وتايلاند وكوريا ودول إفريقية وآسيوية أخرى دون هذا التابل العالمي. أما كيفية انتقاله حول العالم عبر التجارة، والطبخ فلا تزال عملية تاريخية مستمرة.

ويوجد أول دليل معروف على وجود الفلفل الحار في مواقع في البيرو تعود إلى ما قبل الكولومبيين. وعندما وصل



الفلفل الحار الذي يتم تجفيفه في إثيوبيا. انتقل هذا التابل أكثر من أي نوع آخر واستخدم في أطباق الطعام في ثقافات مختلفة.

الإسبان إلى المكسيك في أوائل القرن السادس عشر، ووصف هيرنان كورتيس الأزتيك وهم يزرعون الفلفل ويأكلونه. وكان لدى هذا الفاتح ورجاله شرف تجربة تناول شراب الشوكولاتة مع الفلفل الحار، مع أنهم قد حصلوا على شراب شوكولاتة أقل حدة ومُحلى بسكر القصب.

وكان الفلفل جزءاً من طعام السكان الأصليين في أمريكا الجنوبية والوسطى، حيث توجد مئات الأنواع منه. ويصعب تعقب أصل نبتة الفلفل إلى مصدر أو أكثر بسبب قدم هذه التوابل. وتشير الدلائل إلى أنه كان ينمو قبل 7000 سنة قبل الميلاد، إذ يُقال إنه زُرع قبل 5000 سنة قبل الميلاد، وقد زرعته

شعوب التولتيك والمايا والأزتيك في أمريكا الوسطى ثم شعب الإنكا في الجنوب. واستخدم المايا والإزتيك والإنكا هذا التابل في طقوس التعذيب. كما استخدم أيضاً كسم يوضع على رؤوس السهم. وتم اصطياد السمك من خلال وضع الفلفل الحار عمداً كسم في المياه.

أحضر كريستوف كولومبوس الفلفل الحار إلى إسبانيا، إلا أن اهتمامه كان منصباً على الفلفل الأسود، والقرفة، وكبش القرنفل وجوزة الطيب أكثر منه على النباتات الأصلية إلا إذا اعتقد أن لهذه النباتات علاقة بالتوابل الأربعة المذكورة آنفاً. وعلى الرغم من ذلك، فقد قام طبيب رحلته الفاريز شانكا من إشبيلية بتحديد أنواع التوابل وأخذها معه إلى إسبانيا، حيث تم استخدامها حصراً في الطعام وتم اكتشاف استخدامات أخرى في الطب. وفي عام 1987 كتبت ماغويلون توسان سامات في كتابها "تاريخ الطعام" History of Food أن الفلفل الحار كان يُعد ترياقاً لالتهابات الأمعاء، والطفيليات والإسهال وحتى البواسير. وعلى الرغم من أن الفلفل الحار لم يكن له دور قوي في المطبخ الإسباني، إلا أن هناك دلائل تشير على استخدامه في الأطعمة في أيبيريا. ويُعقد احتفال سنوي في جليقية (غاليسيا) على خليج بيسكاي شمال غرب إسبانيا للاحتفال بشواء

الفلفل الأخضر الحار الصغير، كما استخدم شعب الباسك الذي عاش في شمالي إسبانيا الفلفل في صلصة النقانق الحارة وفي الأطباق التي تتضمن البندورة وسمك القد.

ويمكن أن تُعزا هجرة الفلفل الأحمر الأولى حول العالم إلى البرتغاليين، الذين أسسوا مستعمراتهم في آسيا بعد وصول الفلفل الأحمر إلى شبه جزيرة أيبيريا مباشرة. كما كانت البرازيل كذلك بالنسبة للبرتغاليين موقعاً للفلفل في الأمريكتين. إلا أن مدى تأثير الفلفل أعاده الإسبانيون إلى البرتغاليين. فمن المحتمل أن يكون البرتغاليون قد وجدوا وروَّجوا للفلفل الأحمر في جنوبي البرازيل واصطحبوه حول العالم إلى قواعدهم الآسيوية ومن بينها ماكاو وغوا، حيث بدأ تأثيره على الطعام الصيني والهندي. وأشار أحد علماء النبات في القرن السادس عشر إلى الفلفل الحار القادم من غوا الواقعة على الساحل الغربي للهند على أنه "فلفل بيرنامبوكو" وهذه إشارة مباشرة إلى منطقة في البرازيل. كما وجد الفلفل الحار طريقه إلى إفريقيا، عندما قام البرتغاليون بتجارة العبيد السيئة السمعة في هذه القارة. وحافظ العبيد الذين تم إحضارهم إلى البرازيل للعمل في المزارع على هذا التقليد، في الوقت الذي تابع الفلفل الحار تطوره إلى عدة أنواع عندما تمت زراعته في أراضٍ جديدة.



نبتة الفلفل الحار. أصبح الفلفل الحار نباتاً رائجاً في العالم، وانتقل حول العالم من الغرب إلى الشرق.

وفي أمريكا الوسطى، كان النظام الغذائي الذي اتبعه الأزتيك والمكسيكيون يعتمد على الذرة والفاصولياء والبندورة والفلفل الحار. في زمن كولومبوس كان الفلفل الحار يُضاف إلى الحساء واليخنة والسمك واللحم، وكذلك يجفف ويحضر كمخلل ليؤخذ في رحلاتهم. انتقل الفلفل الحار إلى كاليفورنيا مع الكهنة اليسوعيين في أثناء انتقال الإسبان شرقاً وغرباً عبر الأمريكتين، وقام الكهنة بإنشاء إرساليات جديدة على بعد 400 ميل على الأقل شمال ما يعرف حالياً بولاية كاليفورنيا. واليوم، تأتي أغلب حاجة الولايات المتحدة من بودرة الفلفل الحارمن تلك الولاية.

وتخبرنا أسطورة تعد من الأدب الجيد عن كيفية تطور الفلفل الحار إلى الباربريكا، وهو التابل الوطني لهنغاريا. وفي القرن السابع، سيطرت الإمبراطورية العثمانية على معظم أوروبا الشرقية ومنها بودابست. وتقول الرواية إن أحد الباشاوات الأتراك ويُدعى مدحت رأى فتاة هنغارية جميلة تعمل في السقاية وقام بضمها إلى الحريم الخاص به. ولأنها كانت تجول في حديقة الباشا، فقد أصبحت على دراية بكل أنواع النباتات، ومنها كانت شجرة تحمل فاكهة حمراء كبيرة، كان الأتراك يطحنونها ويستخدمونها كتابل في طعامهم. ولم تكن هذه الفتاة قد تذوقت شيئاً بهذه الجودة في

حياتها ولذلك قامت سراً بجمع بعض البذور، وكانت هذه الفتاة مغرمة بفلاح شاب قبل اختطافها. وخلال فترة إقامتها في الحريم، اكتشفت هذه الفتاة ممراً سرياً حفره الباشا كوسيلة للهرب أيام الحروب. وكانت الفتاة تخرج من هذا الممر كل ليلة لتلتقي بحبيبها. وفي إحدى هذه المرات أعطته البذور التي قام الرجل بزرعها لاحقاً. وبعد سنة بدأت نباتات البابريكا تنمو في كافة أرجاء بودابست وأريافها، واحتضن الهنغاريون هذا التابل الجديد.

ولاحقاً، حدثت ثورة قامت بطرد الأتراك من هنغاريا، إلا أن البابريكا كبرت لتصبح من أهم توابل هذه الدولة.

يستمتع الغربيون اليوم بطعم أكثر نكهة للبابريكا، لكنه معتدل الحرارة، وعلى أي حال، يوجد في هنغاريا أكثر من اثني عشر نوعاً من هذا التابل، بدرجات متنوعة من الحدة. وبشكل أو بآخر فقد تبنى الهنغاريون البابريكا على أنها البهار الوطني الخاص بهم عندما أصبحت مكوناً رئيسياً في طبق الغولاش[1]، اليخنة المتبلة التي تعرف بكونها الطبق التقليدي للدولة. تُصنع البابريكا ذات الطعم المعتدل من بذور الفلفل، في حين تُصنع الأصناف الحارة الأخرى من كامل قرون النبتة

(1) طبق لحم بالخضراوات مع تابل البابريكا.

التي تُجفف ثم تُطحن.

كانت اليونان هي أول مكان انتقل إليه الفلفل الحار في شرق أوروبا ثم إلى دول شمال البلقان ومن ثم إلى تركيا في الشرق. وأخيراً، وصلت إلى جنوب إيطاليا، ولم يصل الفلفل إلى شمال أوروبا في ذلك الوقت لأسباب مناخية ومتعلقة بعلم النبات (إذ عدت هنغاريا هي الحد الشمالي لنمو نبات الفلفل الحار). ويأتي اسم بابريكا من المصطلح اليوناني الفلفل الأسود، بيبري peperi. كما طرأت تغيرات أخرى على اسم هذا التابل في أثناء انتقاله خلال اللغات الاقليمية مثل اليونانية، حيث يُدعى "بيبيريا piperia"، فالفلفل الحار قد وجد ليسافر أكثر من أي شيء آخر، فكل ما كانت تحتاجه عملية نمو الفلفل الحار هو أخذ البذرة وزرعها، ولم تكن هذه العملية بحاجة لأي مجهود في العديد من مناطق العالم مثل الهند، فقد كان المناخ مناسباً.

انتقال التوابل إلى الغرب

أصبح للتوابل دورٌ أكبر أوروبياً في كل من الأدوية وتحضير الأطعمة ما إن أصبحت متوافرة بكميات كبيرة للسكان. وفي الحقيقة ساد الاعتقاد أن التوابل استخدمت في البداية في تحضير الأدوية، لتأخذ مكانها المناسب لاحقاً في المطبخ.

وكتب ألدوبراندنيو من مدينة سينيا الإيطالية في كتابه "الحكومة العظمى" Regimen corpus عام 1256، كتب من سينيا أن القرفة كانت ممتازة في تقوية الكبد والمعدة وفي طهي اللحم جيداً، في حين أن كبش القرنفل كان ممتازاً في " تقوية المعدة والجسم، ويقضي على النفخة وأي رطوبة في الجسم نتيجة "البرد" ويساعد على طبخ الطعام جيداً.

وحسب ما ذُكِرَ في كتاب " Le Trésor de santé" الذي كتبه أحد الأطباء الفرنسيين المعروفين ونشر في ليون عام 1607، فإن الفلفل يحافظ على الصحة، ويقوي المعدة، ويقضي على الغازات. كما أنه يجعل عملية التبول أسهل ويشفي من الحمى المتقطعة ولسعة الأفعى ويسرع على إخراج المولود الميت من الرحم، وكذلك يساعد على التخلص من السعال إذا تم شربه... وعند طحنه مع العنب المجفف يُنظف الدماغ من البلغم ويعمل كمحفز للشهية. وكان كبش القرنفل مفيداً للعيون، والكبد، والقلب والمعدة. وكان زيت كبش القرنفل ممتازاً في معالجة ألم الأسنان. وهو جيد في علاج تدفق المعدة الناتج عن البرد، وأيضاً في علاج أمراض المعدة. وكما تقول إحدى أغاني القرن الخامس عشر من كتاب "Commonplace Book" كانت التوابل كالفلفل من مكملات الطعام الأوروبي:

الثلج أبيض وعند السد يمتد
حيث يتركه الجميع كما هو
والفلفل أسود وطعمه مميز
ويقوم بشرائه كل إنسان

وبعد كل ما قيل وحدث في تاريخ التوابل، فدائماً ما كان هناك لغط حول عصر الاكتشافات والأدوار التي لعبها كل من البرتغاليين، والهولنديين، والإسبان، والإنكليز، والدنماركيين والفرنسيين. وتاريخياً كان هذا وقتاً مشوقاً، حيث كان عصر التقاء الحضارات مع بعضها على الرغم من كافة التحديات التي تمثلها.

وبادرت هذه الدول في ربط الغرب والشرق وتغيرت اقتصادياتها بتدفق التوابل إليها مع بضائع أخرى من الشرق. ومن الحقائق المدهشة حول تجارة التوابل وهي الأسعار المنطقية لهذه المنتجات بعد عودة فاسكودي غاما، ويعود السبب الرئيسي خلف هذا إلغاء إلى الكثير من الوسطاء عبر استخدام الطريق البحرية المباشرة من آسيا لأوروبا عوضاً عن الطريق البري عبر شبه الجزيرة العربية إلى المتوسط، مما يعني عمالة أقل وبالتالي تكاليف أقل. ولكن خلال هذا الحقبة، وعلى مدى القرن التالي على الأقل حصل الأوروبيون على نسبة بسيطة

من إجمالي تجارة التوابل في الوقت الذي ازدهر فيه اقتصاد الشرق الأوسط وجنوب شرق آسيا وعاد كما كان قبل قدوم الأوروبيين باستهلاكهم لمعظم التوابل الموجودة في العالم.



صورة عرائش الفلفل في المكسيك خلال ثلاثينيات القرن العشرين. انتشر الفلفل من الهند إلى مناطق استوائية بعد القرن السادس عشر. وتعد فيتنام اليوم أكبر منتج له في العالم.

كانت الشبكات التجارية كتلك في العالم الإسلامي تُدار دون جهد وتكفي المصافحة والنظر إلى السماء لتتم الصفقات. وكان هذا أول عصر عالمي، ونتيجة لالتقاء الغرب بالشرق، توسع العالم المعروف إلى ما وراء حدود التصديق ولم يعد إلى سابق عهده مجدداً.

4 – عصر التصنيع

أتحدث بقسوة إلى ابني

وأضربه حين يعطس

لأنه يستطيع أن يستمتع

بالفلفل متى شاء

من كتاب مغامرات "أليس في بلاد العجائب"

لويس كارول

ومع بزوغ فجر القرن التاسع عشر، عثرت تجارة التوابل على منافسٍ جديدٍ في نصف الكرة الغربي قام باكتشاف واستغلال مصادر سومطرة وجزر التوابل. إلا أن هؤلاء التجار الجدد من الولايات المتحدة الأمريكية الحديثة العهد واجهوا الخطر الدائم لخناجر سكان مالاي الأصليين في شمال غرب سومطرة. أحدثت فرنسا انقلاباً في عالم التوابل بسرقة نبتة توابل من مالوكا وزراعتها بنجاح في الجانب الآخر من المحيط الهندي. وأدت هذه الخطوة إلى إيجاد مواقع جديدة لنمو التوابل وسيطرة الفرنسيين الكاملة على مبيعات

العالم. ولكنها أدت أيضاً إلى إيجاد نظام العبودية في إفريقيا الشرقية، التي احتاجت أكثر من قرن كامل من الزمن لتزول. كاد البريطانيون يسيطرون على إمبراطورية التوابل الهولندية مدة قصيرة خلال حروب نابليون، لكنهم سرعان ما تخلوا عنها واتجهوا الى السيطرة على شبه قارة آسيا الجنوبية، وفي أثناء ذلك قاموا بتغيير عادات وطنهم الأم في استهلاك التوابل. واستعاد الهولنديون جزيرة التوابل خاصتهم وأنشؤوا نظاماً منظماً ومحكماً لتجارة التوابل.



صورة لتجار التوابل الهولنديين في جزر الهند الشرقية، حيث استمر الهولنديون بالتعامل مع القرويين المحليين في جزر التوابل حتى القرن العشرين.

توسع البريطانيين في عالم التوابل

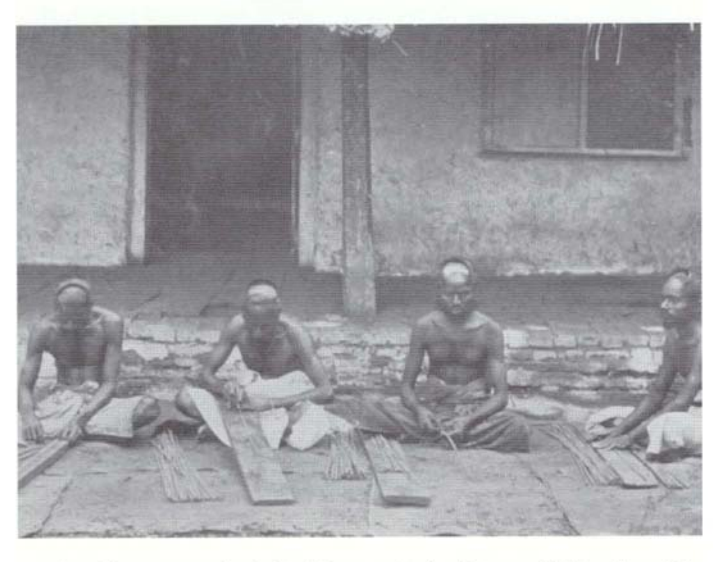
عندما استولى البريطانيون على المستعمرات الهولندية في جزر الهند الشرقية، تم تنظيم الاحتلال انطلاقاً من مالقا من قبل حاكم الهند اللورد مينتومن، وبمساعدة توماس ستامفور رافلز، الذي قام بتطوير سنغافورة لاحقاً. وأدخل البريطانيون إصلاحات عدة لتطوير حياة الأشخاص الذين كانوا ينتجون التوابل ويعتنون بها خلال حروب نابليون. وكان نظام رافلز الجديد لتحصيل الضرائب فعالاً جداً، حتى إن الهولنديين حافظوا عليه بعد استعادتهم لممتلكاتهم بعد هزيمة نابليون في عام 1816. وفي خلال هذه الفترة من الحكم البريطاني أُخذت بذور التوابل إلى الهند وأوروبا، وزرعت بنجاح.

قام إدوارد كولز أحد موظفي الشركة البريطانية لجزر الهند الشرقية بزراعة بذور جوزة الطيب وكبش القرنفل على الساحل الجنوبي الغربي لسومطرة، ونجح استنبات الفلفل الأسود في بينانغ وهي جزيرة تقع على الساحل الغربي لمالاي.

استولى رافلز أخيراً على هذه الأراضي لصالح شركة الهند الشرقية. ثم قام ببناء منزل هناك أسماه "مستقر السلام" Abode of Peace. واصطفت أشجار كبش القرنفل على جانبي الممر وقد وصفتها زوجته الثانية صوفيا بقولها "تعطر رائحة هذه

التوابل الجو، فتجعلنا نشعر بلذة رائعة عندما نقود على طول هذا الممر، إنها درجة من الإثارة الغريبة". وساعدت الهيمنة البريطانية القصيرة الأمد على مناطق الهولنديين على توسيع إمبراطورية التوابل الخاصة بهم، فأصبحت المستعمرة الإنكليزية في سنغافورة مركزاً لتجارة التوابل. وكنتيجة لذلك، ازدهرت التوابل خلال فترة السيطرة الإنكليزية وحافظت الأسعار في سوق التوابل العالمي على مستوى معتدل.

وبمرور الوقت أصبحت سنغافورة مكاناً فيه خليط بري



تقطيع وتقليم القرفة: يتم تقطيع القرفة بعد هطول الأمطار الغزيرة عندما يكون النسغ نشطاً ويسهل فصل اللحاء، وأفضل أنواعها عندما تكون رقيقةً كالورقة.

إنساني من الصينيين القادمين من القارة الرئيسية وهم يمثلون الأغلبية، والهنود القادمين من جنوب آسيا والمالاويين.

كما تأثرت أيضاً بإندونيسيا وجزر التوابل وكانت هذه الدولة الموجودة على الحافة الشرقية لشبه جزيرة مالاي مكاناً لالتقاء الحضارات في جنوب شرق آسيا. وانعكس المزيج الثقافي لهذه الدولة في الطعام والتوابل. وكان الكاري أحد التوابل التي وجدت في سنغافورة، وهو أحد الخلائط المستخدمة في تغطية الطعام البحري قبل طبخه. ويتألف هذا المزيج من الكزبرة، والكمون، والفلفل الأحمر من الهند، والشمر، والسنا، والهال، والكركم والتيليشيري (من ساحل مالابار في الهند) والفلفل الأسود. واليوم تقدم سنغافورة جولة في حديقة التوابل يليها دروس في الطبخ حيث يمكنك أن تتعلم كيفية صنع عجينة التوابل.

وفي الخمِسينيات من القرن التاسع عشر، أمضى أحد أعظم العلماء البريطانيين سنوات في أرخبيل مالاي وهو يدرس نباتات هذه المنطقة وحيواناتها. وكان ألفرد راسل والاس الذي طور نظرية النشوء قبل تشارلز داروين مشغولاً بأبحاثه في أراضي التوابل الشرقية. وقام مولاس بتلخيص تحول القوى الذي طرأ على عالم جوزة الطيب، والتوابل من قشورها وكبش القرنفل،

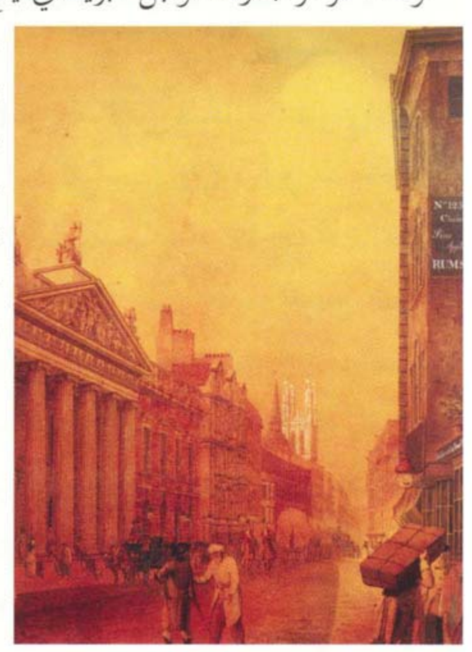
في أثناء تنقلاته في ما يعرف اليوم باسم إندونيسيا وماليزيا. كما تحدث أيضاً عن سلاطين المنطقة، والنفوذ الإسلامي، حيث سيطر المسلمون على تجارة التوابل التي أصبحت لاحقاً تحت السيطرة البرتغالية، ثم وجدوا أنفسهم خاضعين للنفوذ الهولندي. فرض الهولنديون إرادتهم على القادة المحليين وسيطروا على زراعة كبش القرنفل وجوزة الطيب بشدة، ليتحكموا في أسعار السوق العالمية. وكتب والاس أن النظام الهولندي، بالنسبة للسلاطين، كان يؤمن مدخولاً جيداً دائماً من تجارة التوابل، فاستبدلوا عالم التوابل القديم الذي رسم معالم النفوذ البرتغالي وتأرجحت أسعار كبش القرنفل وجوزة الطيب. وبالإضافة إلى هذا، استعاد السلاطين في ظل الهيمنة الهولندية سيطرتهم السياسية على شعوبهم، وهو ما خسروه في ظل النفوذ البرتغالي.

عرض والاس وصفاً دقيقاً للحياة الحيوانية والنباتية على هذه الجزر في كتابه الكلاسيكي " أرخبيل مالاي" The Malay Archipelago فقال واصفاً جوزة الطيب:

قليلة هي النباتات المزروعة التي تتفوق على أشجار جوزة الطيب في الروعة، إنها نباتات ذات مظهر رائع وأوراق لماعة، وتنمو لتصبح في طول يتراوح بين 20 إلى30 قدماً،

وتحمل أزهاراً صغيرة صفراء. إن حجم الفاكهة ولونها يشبه الدراق، لكنها ذات شكل بيضوي أكثر. وهي ذات تجانس لحيم خشن. تنقسم الثمرة عندما تنضج وتظهر الجوزة البنية بداخلها تغطيها قشرة قرمزية حمراء، لتصبح عندها أكثر الأشياء جمالاً. وتستقر البذرة داخل الغلاف الرقيق القاسي للجوزة وهي جوزة الطيب التي يتاجر بها. يأكل حمام مدينة باندا الكبير هذه الجوزات، فتهضم القشرة الخارجية وتقوم بإخراج الجوزات دون أن تتأذى.

وكان مركز تجارة التوابل البريطاني يقع في جادة ميسينغ



شارع ليدنهول، لوحة مائية رسمها توماس هالتون في القرن التاسع عشر. كان هذا الشارع في مدينة لندن الذي يقع فيه مقر الشركة البريطانية لجزر الهند الشرقية.



تحميل فلفل مونتوك (في بدايات القرن العشرين). ومونتوك: ميناء بحري على الجانب الغربي لجزيرة بانكا الواقعة على الساحل الجنوبي الشرقي من سومطرة. وهي مشهورة بالفلفل الأبيض، الذي يتشكل بعد قطف الثمار الخضراء ونقعها، ومن ثم تترك لتجف في الشمس.

في لندن وكان هذا الطريق الرئيسي الممتد من شارع فينتشرش جنوباً إلى شارع غرايت تاور مركزاً رئيسياً في تجارة التوابل والشاي العالمية لسنوات عدة. وبعد أن استولت الشركة البريطانية لجزر الهند الشرقية على جميع الموانئ التجارية للشركة الهولندية لجزر الهند الشرقية في عام 1799، أصبحت جادة مينسينغ المركز المهيمن في تجارة التوابل العالمية. إلا أنه مع نهاية الشركة البريطانية لجزر الهند الشرقية في عام 1834، استخدمت الجادة كمركز لمكاتب شركة تجارة الشاي. ومع تأثر الإنكليز بالأطباق الهندية في القرن التاسع عشر، خضع

أحد المنتجات المحلية إلى تحول في الطبقة العليا. ففي لندن كانت الطبقات العاملة تأكل الأنقليس وشرائحه المنقوعة في الخل فقط، بينما نمت شهية تناول الطعام ذي الطعم اللاذع والصلصات المنكهة بالفلفل الحار لدى الطبقات العليا. وفي عام 1845، نصحت إلايزا آكتون في كتابها " الطبخ الحديث للعائلات الخاصة Modern Cookery for Private Families" باستخدام خل الفلفل الأحمر كإضافة إلى صلصة البندورة.

وبالإضافة إلى ذلك، تضمنت وصفتها لمعجون الطماطم ثلاث دزينات من الفلفل الحار لكل غالون أو كل ½ بك[1] من البندورة. انتقل الفلفل الحار شرقاً إلى الهند، وأصبح الآن يلعب دوراً مهماً في طبخ الأطعمة في بريطانيا العظمى.

زراعة كبش القرنفل في فرنسا

كانت الدول التي تسيطر على الجزر حيث تنمو التوابل تحمي محاصيلها بقوة، وكان الهولنديون من أكثر الشعوب حساسية نحو حماية محاصيلهم. ولمنع أشجار جوزة الطيب من حمل البذور مرة أخرى، فقد قام الهولنديون بتغطية أغصانها بالكلس. كما أحرقوا بساتين كبش القرنفل للسيطرة على السوق ومنع الآخرين من الحصول على محصول جديد

(1) وحدة قياس.

من النباتات، فخلال عصر الاكتشافات حتى القرن التاسع عشر كانت هناك محاولات عديدة من قبل الدول الأوروبية لسرقة بذور أو نباتات التوابل. وفي الربع الأخير من القرن الثامن عشر، نجحت محاولات أحد المغامرين الفرنسيين واسمه بيير بوافر (بيتر بيبير). فلقد أمضى بوافر الكثير من الوقت في آسيا عندما كان شاباً، وقام بعدة أنواع من الأعمال لصالح الفرنسيين.

ووقع أسيراً في يد الهولنديين عدة مرات، وفقد إحدى ذراعيه عندما استولى البريطانيون على سفينة قرب مضيق مالقا. وكان لديه اهتمامٌ خاص بالنباتات وقرر أن يحاول إحضار النباتات الاستوائية إلى فرنسا. وفي عدة مناسبات حاول أن يقوم بزراعة كبش القرنفل وجوزة الطيب على الأراضي الفرنسية، ولكن لم تنجح محاولاته بسبب موت البذرة. وأخيراً، استقر في ماوريتيوس الواقعة جنوب غرب المحيط الهندي إلى الشرق من مدغشقر.

وبسبب عمله هناك موظفاً سياسياً فرنسياً. قام ببناء منزل له، وبدأ بزرع حديقة من النباتات الاستوائية على الجزيرة. وما لبث أن عاد إلى مالوكاس بحثاً عن التوابل، وكان محظوظاً بلقائه رجلاً هولندياً متحرراً أرشده إلى جزيرة يمكنه فيها

الحصول على كميات من بذور جوزة الطيب وكبش القرنفل من السكان الأصليين الذين كانوا يقومون بزراعتها سراً ويخفون أمرها عن الهولنديين.

وبهذا تمكن هذا الفرنسي الشديد الذكاء من إحضار كميات كبيرة من البذور إلى حديقته في ماوريتيوس. وبهذا حصدت المغامرة نتائجها، وسمح تصميم بوافر واهتمامه المزدوج بالنباتات وخدمة فرنسا ببداية نشوء إمبراطورية كبش القرنفل الجديدة، (وعد أحد مواطنيه أن الانقلاب الذي أحدثه بوافر يشبه إلى حد كبير سرقة جيسون للصوف الذهبي). وبحلول العقد الأخير من القرن الثامن عشر، كانت زراعة كبش القرنفل قد انتقلت بنجاح إلى مدغشقر ومن ثم إلى زنجبار وبيمبا، التي تحتل اليوم أعلى المراتب في إنتاج كبش القرنفل في العالم. كما نقل الإنكليز كبش القرنفل إلى جزيرة سانت كيتس في الكاريبي، الذين غالباً ما سرقوها من الفرنسيين في جزر الهند الغربية. وفي عام 1818 بيع 78000 باوند من كبش القرنفل في إنكلترا، منها 70000 أتت من سانت كيتس. كما نُقِلتْ جوزة الطيب إلى مارتينيك في جزر الكاريبي وإلى جزيرة غرناطة، التي أصبحت فيما بعد من أكبر منتجي جوزة الطيب في العالم.

ومما يجدر ذكره أن البرتغاليين الذين خسروا إمبراطورية التوابل الخاصة بهم للهولنديين، حاولوا أن يزرعوا كبش القرنفل، وجوزة الطيب، والقرفة والفلفل في مستعمرتهم الواسعة في البرازيل. ونجح تكيف التوابل مع المنطقة في العديد من الحالات عند توافر الظروف النباتية الملائمة ووجودها على خط عرض ملائم.

كبش القرنفل والعبودية



شجرة كبش القرنفل. نشأ كبش القرنفل على خمس جزر صغيرة من جزر الهند الشرقية، حيث تنمو شجرة كبش القرنفل بشكل أفضل على جزر صغيرة بعيدة عن البحر.

بدأت التجارة بين إفريقيا وشبه الجزيرة العربية منذ قرون. وكانت هناك عدة صلات تجارية بين إفريقيا، والهند وآسيا تتضمن تجارة العبيد، والذهب والعاج. وكان السكان

الأصليون لزنجبار من شعب بيمبا، وتيمباتو، وهاديمو. وقد انتقل هؤلاء من إفريقيا الداخلية نحوالساحل تجذبهم المياه العذبة والتربة الخصبة الموجودة على ساحل إفريقيا الشرقية. وفي أواخر القرن العاشر، أتى الفرس إلى الجزيرة واستقروا هناك فترة قصيرة ثم غادروها ليحل مكانهم العرب القادمون من عمان.

وأصبحت زنجبار البؤرة المركزية للتجارة، فقد كانت نقطة دخول الروابط التجارية في إفريقيا الشرقية مع الداخل. وقبيل اكتشاف البرتغاليين للساحل الإفريقي الشرقي، كان العديد من الهنود من جنوب آسيا قد هاجروا إلى زنجبار حيث عملوا في التجارة وإدارة المتاجر وكعمال مهرة. حكم البرتغاليون زنجبار فترة قصيرة حتى عام 1550 إلى أن طردهم سلطان عُمان، وبقيت زنجبار عدة قرون مركزاً لشبكات التجارة العالمية، حيث التقى تجار من إفريقيا، وبلاد العرب، والصين، وأوروبا، والهند وبلاد فارس.

وفي الثلاثينيات من القرن التاسع عشر، قام سلطان جديد بنقل عاصمة عُمان من مسقط إلى زنجبار، وبدأ بإنشاء أراض لزرع كبش القرنفل في زنجبار وبيمبا. وأجبر القائد المسلم سيد سايا معظم سكان هاديموعلى العمل في هذه الأراضي، وقام

بنقلهم إلى الجانب الشرقي لهذه الجزيرة. وأصبحت زنجبار بهذا أكبر منتج لكبش القرنفل في العالم، بالإضافة إلى كونها مركزاً لتجارة العبيد على ساحل إفريقيا الشرقية.

وموّل التجار الهنود الذين يعملون لصالح شركات في بومباي (أومومباي في أيامنا هذه) غالبية تجارة كبش القرنفل والعبيد. وشحن كبش القرنفل إلى أجزاء أخرى من إفريقيا والهند وإلى بلاد فارس أيضاً. وازدهرت أراضي كبش القرنفل الفرنسية في ماوريتيوس نتيجة لشحن العبيد من سوق العبيد الكبير في زنجبار. وكان لتجار العبيد الفرنسيين دورٌ كبيرٌ في نشر تجارة كبش القرنفل. وعزا المستكشف الإنكليزي ريتشارد بيرتن تطوير زيت كبش القرنفل الذي يحبه سكان زنجبار إلى السيدة م. ساوس في. وكان م.سوس من جزيرة كريول من جزر ماسكارين الواقعة شرق مدغشقر، حيث تقع ماوريتيوس وريوينون.

وأصبح للبريطانيين دور في زنجبار أواخر القرن الثامن عشر وخلال القرن التاسع عشر. ولقد ازداد اهتمام العامة في بريطانيا العظمى بزنجبار، بسبب إطلاق المستكشفين بيرتن وديفيد ليغنفستون وجون سبيك بعثتهم إلى زنجبار. كما قام البريطانيون بتوقيع معاهدات مع السلطان لحماية زنجبار في

مقابل الحصول على الدعم العماني ضد الفرنسيين.

ولقد منعت بريطانيا العبودية عام 1807، وقامت بعدة محاولات للتأثير على سلطان زنجبار ليفعل الشيء ذاته. وتم توقيع اتفاقيات للقضاء على العبودية في سبعينيات القرن التاسع عشر، إلا أن تطبيقها كان بطيئاً. ازدادت أهمية زنجبار كواحد من أهم مراكز التجارة، ومنذ عشرينيات القرن التاسع عشر، اتخذت السفن التجارية الأمريكية والألمانية والبريطانية زنجبار ميناء رئيسياً.



صندوق بهارات من متحف له واجهة مالية في مدينة سانت جون، بمقاطعة نيوبرونسويك في كندا.

أثر الولايات المتحدة على تجارة التوابل

وفي هذه الأثناء، بدأت الولايات المتحدة بالتأثير على التجارة العالمية، في العقد الاول لنشوئها كدولة. وبدأ ارتباط أمريكا بالتجارة في ميناء سايلم الصغير شمال غرب بوسطن في ولاية ماساشوستس. ومن هناك أبحر القبطان البحري جوناثان كارنز في رحلة إلى جزر الهند الشرقية عام 1793، وفي نيته اكتشاف مناطق محتملة للتجارة. واكتشف كارنز الفلفل في أثناء وجوده في سومطرة، واستطاع الحصول على كمية ضئيلة من هذا التابل، لكنه لم يقم بزيارة الموانئ الأخرى حيث تتوافر كميات أكبر منه. وفي رحلة العودة، تحطمت سفينته قبالة ساحل برمودا، لكنه تمكن أخيراً من الوصول إلى سايلم محتفظاً بمعرفة موانئ الفلفل سراً في نفسه. وتمكن من الحصول على التمويل المالي لبناء سفينة كبيرة. وأبحر نحو وجهته السرية في عام 1795 على متن سفينة "راجا" التي تزن 130 طناً، والمجهزة بأربعة مدافع وتحمل على متنها طاقماً مؤلفاً من عشرة رجال. تألفت حمولة هذه السفينة من أنبوبين من شراب البراندي (كل أنبوب يساوي 4 براميل)، و58 صندوقاً من شراب الجن و12 طناً من الحديد، بالإضافة إلى التبغ وسمك السلمون ومواد أخرى. وبعد ثمانية عشر شهراً، عادت السفينة مع حمولة

كبيرة من الفلفل، وبربح قدره 700٪.

وأثار هذا فضول الآخرين في سايلم، لكنهم لم يستطيعوا معرفة المكان الذي ذهب إليه كارنز. وأبحر البعض نحو بينكولن (بينغ كولو- وهي عاصمة إندونيسيا في أيامنا هذه). وحتى عام 1801 و1802، لم يقم أحد بإحضار كميات الفلفل التي أحضرتها سفينة أمريكا بقيادة القبطان جون كراونينشيلد والقبطان جيريمايا بريغز، إذ قاما بإحضار815792 باونداً من الفلفل و760000 باوند من التوابل في العالم التالي. وكانت القيمة الإجمالية للضرائب المدفوعة على هاتين الشحنتين تساوي 103،874،03 دولارات. وبهذا أصبح ميناء سايلم يعرف بميناء الفلفل المشهور على جانبي المحيط الأطلسي في النصف الأول من القرن التاسع عشر. أما خلال حرب عام 1812، قام سايلم بتزويد شرق الولايات المتحدة ومعظم أوروبا بالفلفل الأسود، وذلك بسبب إغلاق البريطانيين للكثير من الموانئ.

ومن بين النقاط التاريخية المثيرة للاهتمام، عدم اعتياد سكان شرق الولايات المتحدة على الفلفل الأسود في غذائهم عند بداية هذه التجارة. ونظراً لهذا، فإن تجار سايلم وبحارتهم الذين ازدهرت تجارة الفلفل معهم لم يكونوا مهتمين بتزويد السوق

في شمال أمريكا، بل كانوا يقومون بإيصال الفلفل إلى أوروبا لمقايضته بمنتجات أخرى ذات قيمة أعلى في بلدهم الأم، مثل النبيذ الفرنسي. ولأكثر من ثلاثة أرباع القرن التالي لبدء هذه التجارة، نُفذت ألف رحلة تقريباً بين سايلم وسومطرة في جزر الهند الشرقية. وكانت المهارات الجغرافية للبحارة ضعيفة، ولم يتم اختبارها بعد عندما بدأت هذه البعثات بالإبحار من سايلم للدوران حول رأس الرجاء الصالح. وربما وصلت الرحلات الأولى إلى الهند ومناطق أبعد نحو الشرق. ولهذا كان على كل قبطان بحري من سايلم اكتشاف طريقه بنفسه. وكما اتضح لاحقاً، فإن الوجهة النهائية لتجارة الفلفل كانت سومطرة.



صورة ختم مدينة سايلم في ولاية ماساشوستس. يصور لنا الختم شخصاً من الشرق، وسفينة وشعارًا لاتينياً يقول: «نحو أبعد ميناء في الشرق الغني»، ويبدو فيه بوضوح تأثير سايلم المسيطر على تجارة الفلفل الأسود في أوائل القرن التاسع عشر.

وكانت رحلات هؤلاء الملاحين إلى الشرق نحو جزر الهند الشرقية مادةً للروايات والأفلام. وتروي لنا الكثير من الحكايات مثل "سفن سايلم ورحلاتها" Salem Vessels and Their Voyages وقصة "الفلفل والقراصنة" Pepper and Pirates قصصاً عن بحارة نيو إنغلند ولقائهم بثقافات جديدة وإبحارهم عبر المياه المجهولة حول جزيرة سومطرة؛ هذه الجزيرة الكبيرة التي تشبه إلى حد بعيد الكثير من الجزر التي تشكل الأرخبيل الإندونيسي، فهي ذات طبيعة استوائية وتحتوي على الكثير من البراكين النشطة، وجميعها متصلة بالبحر.

وكان سكان شمال وشمال غرب سومطرة من الأتشيين، وهم مجموعة قامت تاريخياً بالسيطرة على التجارة التي تعبر مضيق مالقا إلى الشرق. كان هؤلاء من التجار والمحاربين المسلمين، وكانت عاصمتهم "باندا أتش" على الحافة الشمالية لأهل الجزيرة. وكان على الهولنديين فيما بعد اكتشاف صعوبة السيطرة على هذا الشعب عندما قاموا بتأسيس إمبراطورية التوابل خاصتهم في جزر الهند الشرقية في القرن التاسع عشر.

كانت الإهانة الموجهة لأحد الأتشيين تعد إهانة للجميع.

ولقد سيطر أمراء الهند (الراجاوات) على مختلف مراكز التجارة. وكان لكل من هذه المراكز تاريخها التجاري مع التجار الأوروبيين والآسيويين عبر القرون. وعلى أي حال، لم تكن أولى مغامرات الكابتن كارنز وطاقمه مع شعب الأتشيين. وقد وصف تشارلز كورن في كتابه " روائح من جنة عدن Scents of Eden" أحد اللقاءات بحيوية فكتب:

وفي وقت متأخر من إحدى الأمسيات، كان كارنز يمشي الهوينى على سطح مؤخرة سفينته، عندما امتلأ الجو بأصوات الغابة في ليلة يملأ الخليجَ فيها ضوء القمر. وشق طريقه نحو الأمام ليحذر مراقب المرساة في الظلام الكثيف قبل أن يعود إلى الخلف ليمرَّ بالقرب من اثنين من البحارة على ميسرة السفينة، اللذين تمتما بالتحية قبل أن يعود كارنز ليمشي الهوينى على طول المؤخرة.

ومرت نصف ساعة، ثم ساعة، وكان كارنز يفكر بالنزول الى داخل السفينة، ولكن الجو كان دافئاً ورطباً في الأسفل، بينما جعل النسيم العليل من سطح السفينة مكاناً ممتعاً. وفجأة، سمع صرخة صادرة عن المراقبين على مقدمة السفينة. "هناك قارب، من هناك؟". وتحداهم كارنز في الظلام وهو يشك بأن القارب يعود للقراصنة المالاويين. وما إن استدار ليطلق

الإنذار حتى اصطدم قارب آخر بسفينته بقوة. هرع الرجال من بطن السفينة حاملين رماحهم، ليمنعوا المهاجمين الذين كانوا يحاولون الصعود إلى سطح السفينة.

وقفز شخص فوق حاجز السفينة وقام بإطلاق النار وأصاب هدفه الذي سقط إلى الخلف ولكن سرعان ما حلّ رجل آخر مكانه. وحاول مراقب المقدمة الذي لم يكن يحمل سلاحاً دفع المهاجمين إلى الخلف إلا أن يده اليسرى قطعت وجاء بحارة آخرون لمساعدته، واستطاعوا إبعاد المهاجمين.

وفي الظلام عرّف المهاجمون عن أنفسهم على أنهم فرنسيون، أخطأوا الظن بالسفينة الأمريكية على أنها سفينة بريطانية.

وقف رجال الراجا متأهبين في ضوء الفوانيس، في الوقت الذي صعد فيه الفرنسيون إلى متن السفينة، وهم يتمتمون بكلمات تعبر عن الاعتذار والندم، بينما استلقى قائدهم جثة هامدة في القارب. وتم نقل البحار المقطوع اليد إلى الأسفل.

ويُستخْدم مصطلح (عالمي/محلي) اليوم لوصف كيفية تأثر الحياة المحلية بالأحداث العالمية. وكان آخر من توقع كارنز رؤيتهم على سفينته هم البحارة والجنود الفرنسيون. ولكن طالت الحروب التي خاضها نابليون في أوروبا وشمال إفريقيا

هؤلاء التجار الأمريكيين قرب مضيق مالقة في تسعينيات القرن الثامن عشر.

وقبل يومين من عيد الشكر في عام 1805، استولى الملاويون على سفينة " بوتنام" التي كان يقودها القبطان جون كارلتون، وقاموا بذبح بعض أفراد الطاقم. كان القائد قد أنهى تجارته، وقد رست بالقرب منه اثنتان من السفن البريطانية. وفي فترة غياب كارلتون. سُمح لطاقم مركب مالاي بالصعود إلى متن سفينة بوتنام والتجول عليها براحتهم. ولدى عودة القبطان كارلتون، وجد طاقمه مذعورين من المالاويين. قام كارلتون بإرسال مجموعة صغيرة من الطاقم لتحذير المالاويين في حال عودتهم. لكن في وقت لاحق من ذلك اليوم، اقترب قارب مالاوي من السفينة "بوتنام"، وأمر القبطان طاقمه بالاستعداد للهجوم. إلا أن هؤلاء الأشخاص كانوا تجاراً صينيين أرادوا التجارة مع الطاقم وقادته، وبقي المالاويون في قاربهم.

ويوم عيد الشكر، كان لدى القائد اتفاق أخير لعقده مع التجار على الشاطئ. ولدى مغادرته، لاحظ سفينة شراعية ملاوية قادمة من الجنوب. كانت الرياح شمالية قوية، ولهذا اعتقد كارلتون أنها ستبقي المالاويين بعيداً. ولكن في فترة غيابه على الشاطئ، هدأت الرياح واقتربت السفينة وطاقمها

المؤلف من 16 شخصاً من سفينته، وزعموا أن لديهم فلفلاً يريدون نقله إلى السفينة.

سُمح لستة من المالاويين بالصعود إلى متن السفينة لإحضار الفلفل، ولم يكن يبدو أنهم مسلحون بالخناجر. وعند وزن الفلفل، لاحظ ساموئيل بيرسون أحد أفراد الطاقم، إمداد اثنين من الملاويين الواقفين على حاجز السفينة بخناجر من مركبهم. وكانت هذه الخناجر المالاوية المعقوفة أو المتعرجة ذات النصل المزدوج سلاحاً مخيفاً نظراً لفعاليتها في القتال الفردي. أطلق بيرسون صيحة إنذار، وكان هذا إشارة للملاويين لبدء الهجوم. طُعن بيرسون، وبدأ مالاويون آخرون بالتسلق إلى متن السفينة بوتنام، وقتل العديد من أفراد الطاقم، في حين هرب الآخرون إلى المقدمة أو إلى أسفل السفينة. قام أحد أفراد الطاقم بالإمساك بقضيب وتمكن من قتل اثنين أو ثلاثة من المالاويين قبل أن يتم طعنه في ظهره. وقام ويليام براون نجار السفينة، وهو الوحيد المتبقي من الطاقم، بأخذ عصا متينة طولها حوالي أربعة أقدام ووضع آلة طحن قهوة إلى مقدمتها وذلك ليروع المهاجمين. تعرّض النجار لعدة طعنات لكنه استمر بالقتال. وأخيراً، ظهر بعض أفراد الطاقم الآخرون وعملوا معاً على إبعاد المالاويين عن السفينة. وفي ليلة عيد الشكر، اتضح موت ثلاثة من أفراد

الطاقم، ومن ثم توفي اثنان جراء جروحهما، بالإضافة إلى اثنين أو ثلاثة آخرين جروحهما بليغة. وقامت إحدى السفن البريطانية باصطحاب الطاقم شرقاً إلى بينانغ الواقعة على شبه جزيرة مالاي. وفي شباط 1806، وصل وليام براون بطل هذه الاشتباكات إلى كالكوتا. ومن هناك وصلت روايات هذه الحادثة إلى سايلم وتمت طباعتها في صحيفة سايلم غازيت في 4 تموز عام 1806.

غش التوابل

تلاشت الأفكار التي سادت في بدايات العصور الوسطى بأن التوابل كانت تطفو على الأنهار من جنة عدن قبل حلول القرن التاسع عشر بزمن طويل. وعندما وصل الفلفل إلى إنكلترا في القرن الرابع عشر وتولته نقابة تجار الفلفل، وُضعت معايير عالية لاستيراد التوابل. منعت النقابة نقع كبش القرنفل بهدف زيادة وزنه وبهذا أضافوا إلى قيمة هذه التوابل، واتخذوا أيضاً إجراءات صارمة لقمع إضافة التراب والقذارة أو أي فضلات أخرى إلى حاويات كبش القرنفل. كما أقرَّت النقابة أيضاً حق الدخول إلى أماكن العمل ومصادرة أي توابل رديئة. وتطور غش التوابل إلى عدة أشكال منها إعادة استخدام الزنجبيل بخلط القديم المتلف منه مع الجديد.



العبيد يحصدون القرفة قرب كولومبو في سيريلانكا (سيلون سابقاً).

واستخدمت بعض المواد الضارة بالصحة في الغش، وفي خمسينيات القرن التاسع عشر وضع الدكتور آرثر هاسل قائمة تتألف ثلاثين مادة قام باكتشافها في الشراب والطعام، وبعضها كان ساماً جداً. ولقد احتوى الفلفل الأحمر على الرصاص الذي قد يسبب الشلل.

وفي العشرينيات من القرن التاسع عشر كتب فريدريك آكيوم كتاب: A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons exhibiting the Fraudulent Sophistication... and Methods of Detecting Them، ووصف مزيجا مؤلف من حبيبات فلفل مزيفة مع فلفل

حقيقي، إذ صُنع الفلفل المزيف من خلاصة زيت بذرة الكتان الممزوجة مع القليل من الفلفل الأحمر والصلصال. ويمكن معرفة الفلفل المزيف بوضع جميع المكونات في الماء، حيث سيتفتت الفلفل المزيف وتبقى حبيبات الفلفل متماسكة. وفي الكثير من الأحيان، يمزج الفلفل المطحون مع الغبار أو التراب أوفتات الفلفل بهدف زيادة وزنه.

وتظهر لنا القرفة حالة التقاء ثقافي مثيرة للاهتمام من الغش بين الولايات المتحدة وبريطانيا العظمى. انكشف غش القرفة منذ عشرينيات القرن التاسع عشر في إنكلترا، عندما تم مزج لحاء السّنا مع القرفة. وتاريخياً فضّل البريطانيون القرفة على السنّا حين عدوا السّنا بهاراً رديئاً. ولكن السنا يُباع في الولايات المتحدة على أنه قرفة أو ربما يقبل عوضاً عن القرفة في التبادلات التجارية. وذكر هارولد ماكفي في كتابه عن "الطبخ والطعام On Food and Cooking" إن معظم القرفة التي تُباع في الولايات المتحدة هي السنا في الحقيقة. ويمكن التمييز بينهما بسهولة من اللون: حيث أن لون القرفة الحقيقية مائل للسمرة بينما يكون لون السّنا بنياً غامقاً ضارباً إلى الحمرة. قد يدعو هذا للوقوع في حيرة أكبر عندما نعلم أن هناك ثلاثة أنواع رئيسية من السَّنا – السنا الصيني، وسنا سايغون، وسنا

باتفيا (إندونيسيا)، وأن لكل من هذه الأنواع لون لحاء مختلفاً، وقد تكون القرفة المغشوشة في إحدى الثقافات هي القرفة الأصلية لثقافات أخرى.

انتشار التوابل حول العالم

شهد القرن التاسع عشر انتشار التوابل حول العالم. وسيطر الهولنديون بقوة على بعض أهم التوابل في مالوكا، كما أحكم البريطانيون قبضتهم على الهند وتجارة الفلفل وكان للفرنسيين اليد الطولى في صناعة كبش القرنفل. في حين قامت الولايات المتحدة بتزويد الشرق والغرب بالفلفل القادم من جنوب شرق آسيا. وتابع الفلفل الحار انتشاره نحو الشرق، والجنوب الشرقي لآسيا وجنوبها، وأثر بثبات على عادات تناول الطعام لدى سكان هذه المناطق. ومن الملاحظات المهمة في هذا القرن كانت التطورات التي طرأت على وسائل النقل البرية والبحرية. فلم تجعل السفن البخارية انتقال التوابل حول العالم أسرع فقط، وإنما كانت أيضاً وسيلة انتقال لأصحاب الأموال، ليسافروا خارج بلادهم ويختبروا ثقافات جديدة وطعاماً مغايراً. وسمح ذلك بتأسيس مجال جديد للأعمال مثل إمبراطورية توماس كوك للسفر التي قدمت الفرصة للأغنياء ومرافقيهم الذين يخدمونهم من الطبقات الأدنى للتعرف على

عوالم جديدة في الكرة الأرضية. فعلى الأرض، رعى تطوير القطارات البخارية نشوء أنظمة واسعة للسكك الحديدية الجديدة، التي قامت بربط البشر عبر المسافات البرية وسمحت للمسافرين في البحر بالتنقل على الأرض. ولم تعد التوابل طعاماً غريباً محصوراً بالطبقة الغنية، بل أصبحت منتجاً يسهل على الجميع الحصول عليه.

5 – القرن العشرون وما بعده

عشق الفلفل: هكذا أفكر فيه.

وقع إبراهيم وأوروا[1] في عشق الفلفل

هناك حيث يوجد ذهب مالابار

سلمان رشدي: تنهيدة المسلم الأخيرة

لعبت تجارة التوابل دوراً ثانوياً في الاقتصاد البريطاني في المئة وخمسين عاماً الماضية. أما الهولنديون الذين ترنحوا في نهاية فترة سيطرتهم، فقد قاموا ببعض الإصلاحات الإنسانية في القرن التاسع عشر من خلال توظيف مجموعة طرق زراعية علمية جديدة، ليحتفظوا بموقعهم الرائد في تجارة الفلفل حتى الحرب العالمية الثانية. وفي عام 1949، حصلت إندونيسيا على استقلالها، مما اضطر الهولنديين للتعامل مع دولة جديدة وأزمنة جديدة. ونتج عن هذا منعهم من استثمار السخاء الطبيعي لمستعمراتهم السابقة، وأخذ مكانهم تجار البر الصينيين الذين عملوا في تجارة التوابل.

(1) إلهة الفجر عند الرومان.

وبعد الحرب العالمية الثانية أيضاً، راجت التوابل في الولايات المتحدة. فقد تعرّف الجنود الأمريكيون العائدون إلى الوطن من المحيط الهادئ وأوروبا على ثقافات ومذاقات جديدة، ونما سوق التوابل. وازداد استهلاك التوابل في الستينيات والسبعينيات من القرن العشرين ليصل إلى خمسة أضعاف معدل النمو السكاني.

ومع حلول عام 1990، كان معدل استهلاك الولايات المتحدة من التوابل يساوي 17٪ من الاستهلاك العالمي، إذ يحتل الفلفل الأسود المكانة الفضلى بين اختيارات هذه الدولة. وفي أيامنا هذه تسيطر كل من الفيتنام، والهند، وإندونيسيا وسنغافورة على تجارة الفلفل العالمية.



سوق التوابل في مدينة لازنهو في الصين.

وفي هذه الحقبة الجديدة، حيث تعد معرفة أماكن نمو التوابل وكيفية زراعتها والعناية بها وتأثير الأحوال الجوية عليها من الأمور المهمة التي تحيط بعملية تطويرها وبيعها وتوزيعها، وكذلك تعد أنماط استخدام التوابل المتغيرة من العناصر الحيوية في قصة التوابل في القرن والعشرين وما بعده.

وإذا قُدر لك أن تسأل مؤرخاً عالماً بتجارة التوابل في القرنين السادس عشر والسابع عشر، حيث ينمو أغلب الفلفل الأسود الذي يستهلكه العالم اليوم، فغالباً سيقول إن غرب الهند هو في الحقيقة المنطقة الرائدة عالمياً في إنتاج الفلفل خلال الألفية الجديدة، وليست فيتنام.

ويجوز لنا أن نتساءل كيف نجت محاصيل جوزة الطيب في جزيرة غرناطة التابعة لجزر الكاريبي بعد أن محا إعصار "إيفان" المدمر محصول هذه الجزيرة المسيطر على العالم في عام 2004؟ تكمن الإجابة عن هذا السؤال في أن جوزة الطيب تأتي من جزر "باندا" في إندونيسيا، لا من جزر الكاريبي.

وأخيرا إذا قلنا إن إندونيسيا من أكبر مستوردي كبش القرنفل بغرض دعم عادات السكان الأصليين في تدخين كبش القرنفل في كريتك، فإن هذه الحقيقة ستدهش المؤرخ. وفي نهاية الأمر، فإن جذور نبات كبش القرنفل هي في جزر

التوابل، ولم تكن موجودة في أي مكان آخر عدة قرون. كما قد يُذهل أي مؤرخ للحضارات الأولية في أمريكا عند اكتشافه أن المكسيك (بلد الأزيتك) تستورد اليوم معظم حاجتها من الفلفل الحار.

ظهور شركة ماك كورميك في تجارة التوابل

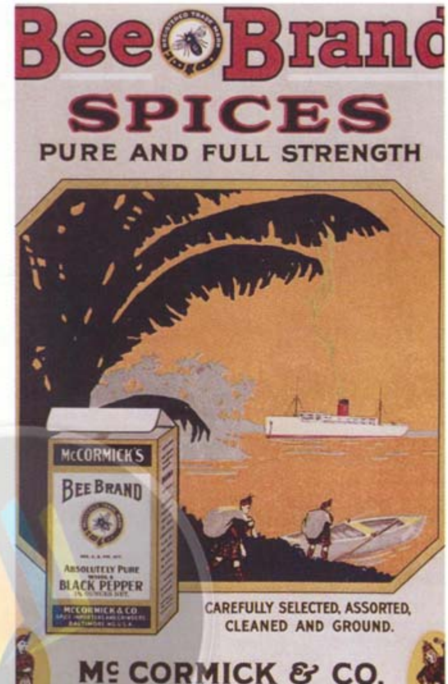
تأسست شركة ماك كورميك في مدينة بالتيمور بولاية ماريلاند في عام 1889، وهي اليوم من أكبر شركات التوابل في العالم. وصلت آخر سفن سايلم الشراعية عائدة من سومطرة قبل الحرب الأهلية في الولايات المتحدة. وبهذا خبا ألق هذه المدينة في نيو إنغلند كميناء، في الوقت الذي بدأت فيه مدينتا بوسطن ونيويورك بالسيطرة على التجارة العالمية. ومنذ ذلك الوقت إلى ما يقارب المئة عام التالية، توقف الاحتكاك المباشر بين الولايات المتحدة ومصادر التوابل. ومما يثير الدهشة، أنه حتى ستينيات القرن العشرين، كان يتم إحضار التوابل إلى الولايات المتحدة حصراً عن طريق تجار مدينة نيويورك، الذين كانوا وسطاء لجلب التوابل من تجار بلدان مثل هولندا وألمانيا. فلقد كانت هذه الدول على اتصال مباشر مع مصادر التوابل في آسيا وإفريقيا. نظّم هؤلاء الأوروبيون إيصال التوابل إلى الولايات المتحدة عن طريق تجار نيويورك أو عن طريق مدن

عالمية أخرى لها صلاتها التاريخية بتجارة التوابل. وحصلت شركة ماك كورميك النامية في الولايات المتحدة على بضائعها بهذه الطريقة، حتى بعد مضي ثلاثة أرباع القرن على إنشائها.

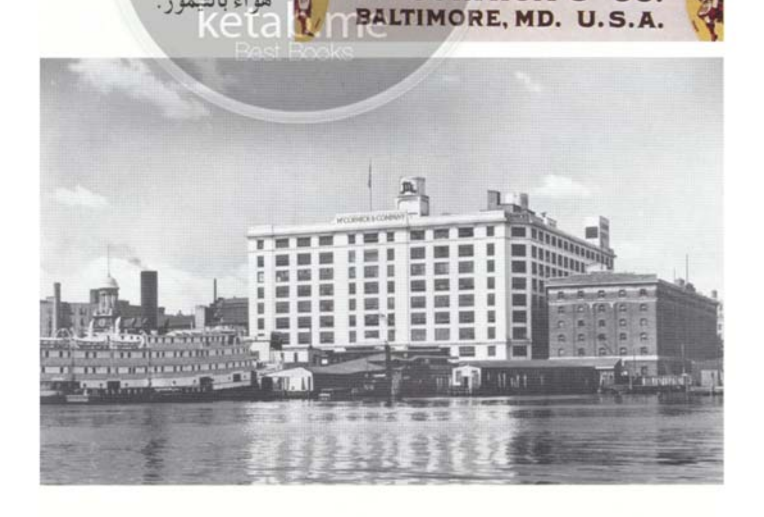
ومع حلول نهاية الستينيات من القرن العشرين، بدأت شركة ماك كورميك بالصعود إلى قمة سوق التوابل العالمي وذلك بوضع برنامج يدعى "التزويد العالمي من مصادر خارجية".

بدأ هانك كيتسنر، المتقاعد حديثاً من عمله كمشترٍ للتوابل لصالح شركة ما كورميك، مهنته في هذا الوقت، فلقد سافر حول العالم، وتعرّف إلى أفضل أنواع التوابل في مصادرها. وقد قام بـ 185 رحلة إلى مناطق زراعة التوابل حول العالم خلال عقود عمله حتى تقاعده. وذكر كيتسنر مشاعره حول تتبع خطى فاسكو دي غاما ومستكشفين آخرين من القرون السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر، فهؤلاء مثله تماماً كانوا في سعي لمعرفة مصدر التوابل، كما فعل هو بعد عدة قرون. ولعبت الحصون والنصب التذكارية التي تركتها الأمم الماضية في بحثها عن التوابل دوراً مهماً في تذكير كيتسنر بالماضي المثقل لتجارة التوابل في العالم.

إعلان توابل «بي براند».
قامت شركة ماك كورميك ببيع منتجاتها باسم «بي براند» بدءاً من أواخر القرن التاسع عشر حتى منتصف القرن العشرين.



(أسفل الصفحة) صورة لشركة ماك كورميك ومصنعها على الوجهة المائية لمركز مدينة بالتيمور. ومنذ بدايات القرن العشرين حتى نهايته ملأت روائح التوابل هواء بالتيمور.



وفي هذا النظام الجديد، تابعت شركة ماك كورميك بحثها عن مصادر التوابل من إفريقيا إلى الشرق. وأنشأت اثنتي عشرة عملية تزويد خارجي عالمية بالتعاون مع وكلاء شحن محليين. وقد أخذت هذه العمليات شكل مغامرات مشتركة مع تجار التوابل المحليين في ساحل مالابار غرب الهند، أو هيئة علاقات قانونية مع شركات قائمة بالفعل. ففي إندونيسا مثلاً، تضمنت هذه الترتيبات تعاوناً مع شركات التجارة الصينية التي حلّت محل النظام الهولندي، أو مع مسؤولين من الحكومة الإندونيسية في سوهارتو خلال سبعينيات وثمانينيات القرن العشرين. وفيما يتعلق بالتقاء الثقافات، فإن الصينيين القادمين من اليابسة الرئيسية والذين يعملون كتجار في ثقافة أخرى، كان عليهم أن يتركوا أثراً في طريقة إدارتهم لتجارتهم. وبسبب كونهم رأسماليين، استطاعوا الحصول على الكثير من الربح، وفي بعض الاحيان سببت أحوالهم المادية المتغطرسة سخطاً عميقاً بين سكان إندونيسيا الأصليين الذين يتصرفون بعنف في بعض الأحيان. وفي محاولة لتجنب الخطر قام الصينيون بتغيير هوياتهم واستعملوا أسماء إندونيسية محلية ليختلطوا بالمجتمع المحلي.

بدأت شركة ماكورميك ومن خلال عملها مع التجار

الإقليميين بالسيطرة على سوق بيع التوابل بالتجزئة، وزودوا المطاعم والمنازل بحاجتها من منتجاتهم.

وخلال الخمسين عاماً الماضية، ظهرت العديد من السلاسل المنتجة للأطعمة في الولايات المتحدة ومناطق أخرى حول العالم. وكان أحد أسباب نشأة هذه السلاسل هو توفير الطعام لأعداد السكان المتزايدة. تستهلك شركات مثل ماكدونالد، وكينتاكي للدجاج المقلي، وويندي، وبرغر كينغ وشركات كبرى أخرى لصناعة الأطعمة مثل كرافت، وجنرال فودز، وبليزبري كميات هائلة من التوابل. ولايزال الاستخدام المنزلي للتوابل مستمراً، لكن حجم الاستهلاك الأكبر يبدو في الغلاف الخارجي للدجاج، ومزيج الهمبرغر، والمادة الرئيسية في الصلصات والمنتجات المعبأة التي تملأ أروقة مراكز البيع الحديثة. ولتأكيد هذا، يمكن لأي أحد أن يقرأ اللصاقات الموجودة على العلب والصناديق والمنتجات المجمدة، لمعرفة التوزع الكبير للتوابل في مختلف المنتجات.

وقد ساعد هذا التطور في استخدام التوابل من الاستخدام المنزلي إلى الإنتاج الكبير، في دفع شركة ماك كورميك على التركيز أكثر على الطرق العلمية لتطوير التوابل وتسويقها. وأصبح الاهتمام الآن بنوعية التوابل ونقائها، ولاسيما

وهي تدخل في المنتجات التي يستهلكها الملايين، إن لم نقل المليارات، من البشر على مدار الساعة كل يوم. رأى كيتسنر خلال انتقاله بين مصادر التوابل، كيف تُنتزع القرفة من لحاء الأشجار، وكيف يُفرز كبش القرنفل ليجف في الشمس. وكان عليه معرفة ما يجب فعله للتأكد من جودة هذه التوابل الأولية قبل طرحها في الأسواق. وهذا قد يتضمن إنشاء مصانع صغيرة للتأكد من نظافة أوجه التصنيع كافة بدءاً من غسل اليدين وصولاً إلى فرز المواد الغريبة من التوابل. ولهذا كانت مراقبة الجودة أمراً بالغ الأهمية. كما تضمن نظام " التزويد العالمي من المصادر الخارجية" العثور على مدراء محليين قادرين على ضمان الجودة وكذلك التعرف على أفضل مصادر التوابل والمحافظة عليها. وعنت المنافسة حصول ماك كورميك على مكانها في السوق العالمية. فقد كانت الشركة قادرة على ضمان كل الجودة العالية والأسعار الأمثل، من خلال السيطرة على التوابل في مصدرها. وتقوم الكثير من شركات الإطعام الكبيرة بشراء التوابل من شركة ماك كورميك، كما فعلت عدة عقود. وفي حين سيطرت شركة ماك كورميك على السوق، استمرت الكثير من الشركات الأصغر في أوروبا، وآسيا، وإفريقيا، وأستراليا

وأمريكا بالازدهار، وهي تقوم بتزويد البهارات لمختلف أسواق التوزيع والأطعمة في مختلف أنحاء العالم.



إعلان ماركة «بي براند» للفانيليا. بعد تأسيسها في تسعينيات القرن التاسع عشر، كانت شركة ماك كورميك تقوم بالشحن لإفريقيا، وأمريكا الجنوبية، وأوروبا وجزر الهند الغربية عبر مكتب التصدير الخاص بها في نيويورك.

مجموعات تجارة التوابل العالمية

عام 1906، غير نشر أحد الكتب وجهة نظر العائلات في الولايات المتحدة. فقد شرح كتاب "الغابة The Jungle" لآبتون سينكلير بالتفصيل الظروف غير الصحية لمصانع تعبئة اللحم التي تنتج الأغذية المنزلية. وأدت الجلبة العامة بسبب الكتاب إلى سن تشريعات وطنية من أجل الحفاظ على سلامة

الغذاء. وبعد زهاء السنة، اجتمع فريق من الرجال في نيويورك ليشكلوا رابطة تجارة التوابل الأمريكية (ASTA). وركز البيان الافتتاحي في ذلك الاجتماع على ربط تجارة التوابل بقوانين سلامة الغذاء، والتمسك بقانون سلامة الغذاء والدواء الذي أقره الكونغرس حديثاً. كانت الأمة في حالة صدمة بسبب كتاب " الغابة The Jungle"، شعر تجار التوابل هؤلاء بغضب العامة. وعمل الخوف كعامل محفز للستة وخمسين رجلاً في ذلك الاجتماع. فقد ساورهم الخوف من خسارة أعمالهم بسبب الظروف غير الصحية. وعلى أي حال، ركزت هذه المنظمة، التي تتألف حصرياً من تجار الولايات المتحدة، في العقود الأولى لنشأتها على مبادئ عالم العقود والتحكيم وكذلك على إنشاء ارتباطات مع الحكومة الفيدرالية التي كانت تُعنى بتطبيق تشريعات الحفاظ على سلامة الغذاء.

كان للركود الاقتصادي في عام 1929 أثرٌ كبيرٌ على سوق التوابل وكذلك على جميع الأسواق. وكافحت رابطة تجارة التوابل الأمريكية (ASTA) خلال عدة أنماط من إعادة الهيكلة خلال العقود القادمة. وخلال سبعينيات القرن العشرين، كان هناك وعي أكثر بشأن جودة التوابل ونقائها، وترافق هذا الوعي مع القلق من قرارات الحكومة كما فعلت منذ

عدة عقود. وكانت الأمور المتعلقة بمراقبة الجودة والتغليف والتغذية والنظافة ذات أهمية كبيرة. وفي ثمانينيات القرن العشرين، أثارت التسربات النووية من مفاعل تشيرنوبل وأمواج المواد الإشعاعية التي انتقلت عبر أوروبا، خوفاً جديداً من التلوث المحتمل للنباتات والمنتجات. وطُرحت الكثير من الأسئلة الجديدة حول مصادر الأطعمة والظروف المحيطة بها. وقفزت مواضيع جديدة إلى الواجهة في تسعينيات القرن العشرين مثل سلامة الطعام والحموض الدهنية. ومع بداية القرن الحادي والعشرين، قامت رابطة تجارة التوابل الأمريكية (ASTA) بتوسيع عضويتها حول العالم، لتشمل جميع الأعضاء الدوليين الذين يقومون بالتجارة مع الولايات المتحدة.

وفي الوقت الذي أصبحت فيه رابطة تجارة التوابل الأمريكية (ASTA) منظمة شاملة فيما يخص تجارة التوابل الأمريكية، ظهرت العديد من منظمات التوابل العالمية التي تمثل منتجات التوابل الوطنية، والإقليمية والفردية. وأصبح لدى الكنديين رابطتهم الخاصة بهم. وأقام اليابانيون والأستراليون وبعض الدول الأوروبية مثل الدانمارك وإيطاليا وألمانيا والمملكة المتحدة تجمعاتهم الوطنية الخاصة بهم.

يمكن للمرء حين ينظر إلى الموقع الإلكتروني لإحدى روابط التوابل الوطنية، أن يمارس تجربة بناءة فيما يخص المسائل التي لا تحصى، التي يواجهها تجار التوابل والشركات التي تقوم بتسويقها. وكانت التعابير الطنانة مثل "مُركب الميثيل"، و"التوابل المغشوشة"، و"سلامة أمكنة العمل"، و"أوكسيد الإثيلين"و"الإضافات الغذائية" تقوم باستحضار الكثير من الصور السلبية التي لم تكن لتخطر في بال الناس عندما يمدون يدهم للوصول الى وعاء من التوابل في مراكز البيع.

وكان من الواضح جداً معنى عبارة "سلامة أمكنة العمل"، ولكن غش التوابل كان أمراً مقلقاً لقرون عديدة. وكان تجارالتوابل الأوروبيون الأوائل الذين تنقلوا بين موانئ التوابل في آسيا في بحث دائم عن المزودين الذين قاموا بإضافة مكونات أخرى لأكياس التوابل لزيادة وزنها. وتعلم التجار الكثير من الدروس القاسية وفي بعض الأحيان عثروا على الحلول في الرحلة التالية. اتخذ غش التوابل مساراً مختلفاً في العصر الحديث، وأصبحت الأسئلة الرئيسية المطروحة كالآتي: هل تُفصح اللصاقة الموجودة على وعاء التوابل أو على المنتجات التي تحتوي على التوابل عن كون التوابل جزءاً من المنتج؟ وإن كانت

الحال كذلك، فهل هذا التابل متضمن فعلاً في المنتج؟

فمثلاً: إن كان مزيج الهمبرغر يدعي احتواءه على كبش القرنفل والفلفل الأسود كجزء منه، فهل هذه التوابل موجودة فعلاً أم أنها مجرد تقليد للتوابل الأصلية؟. وهنا يلعب كل من العلم والكيمياء دوراً أساسياً، فقد خلت تلك الأيام التي تفرغ فيها كيساً من كبش القرنفل محملاً على ظهر سفينة لتجد أنه يحتوي على عناقيد وتيجان كبش القرنفل، أو أن تشاهد أمامك مواد غريبة ممزوجة مع التوابل المغشوشة.



صورة الفلفل الأحمر المعلق ليجف في الصين.

ويطبق مركب الميثيل كمبيد حشري على شكل سائل يتبخر على المحاصيل. ولقد طالبت الكثير من مراكز البيع في المملكة المتحدة مثل مارك أند سبنسر وكووب بإيقاف استخدام هذا المبيد. ويستخدم المحلول الكيميائي الصناعي أكسيد الإثيلين في تطهير التوابل في محاولة للتخلص من البكتيريا التي قد تؤذي التوابل. وعندما تفكر في أن معظم التوابل يتم قطفها عن الأشجار، وتكوّم على الأرض وتوضع تحت الشجيرات المنخفضة، فهناك مبرر للقلق بشأن تأثير البكتيريا الصغيرة على التوابل. وكانت هناك اقتراحات بوجود خطر الإصابة بالسرطان نتيجة لابتلاع مثل هذه المواد الكيميائية الموجودة في الأطعمة. وتقوم إدارة الأدوية والأطعمة في الولايات المتحدة بتحليل جميع المواد الكيميائية والإضافات، ويُمنع استخدام المواد غير الموافق عليها. ومنذ عام 1983، كانت الإشعاعات تستخدم بشكل متزايد على التوابل، وهي عبارة عن عملية تقوم بقتل الملوثات دون تغيير شكل التوابل أو طعمها. وتستقبل الأجسام البشرية مئات الأنواع من المواد يومياً، وتهضم أغلبيتها دون وقوع أي ضرر. وفي بعض الأحيان يشعر الناس بالذعر دون معرفة الحقائق عن الإضافات أو ما أجري من عمليات. ولكن في بعض الأحيان قد تقع المشاكل

لينتج عنها كوابيس في العلاقات العامة. ومع ذلك، فقد سُئل أحد تجار التوابل مؤخراً السؤال البلاغي التالي عن الإضافات والتوابل: ما هو حجم الضرر الذي قد يسببه وجود المواد الكيميائية على بعض حبات الفلفل أو كبش القرنفل بالمقارنة مع تناول قطعة لحم أو خضار مع إضافات مشابهة، وهي التي يمكن استهلاكها بكميات أكبر؟.

التوابل العضوية والتجارة النزيهة

انتقلت كثير من شركات التوابل إلى تطوير التوابل العضوية وتسويقها. ولقد طرحت شركة ماك كروميك خطاً كاملاً من هذه التوابل في الأسواق. وتطلبت سلاسل الأطعمة الكبيرة التي تبيع بالجملة للمستهلكين مثل وول مارت، وبي جي، وسام كلوب، وبراس كلوب وكوستكو المزيد من المنتجات العضوية لزبائنها. (وبعض مخازن الأطعمة مثل "هول فودز"، "تريدر جو" تختص ببيعها للمنتجات العضوية أكثر من المنتجات غير العضوية). وفي الولايات المتحدة يقوم برنامج الأطعمة العضوية الوطنية لوزارة الزراعة الأمريكية (USDA) بتنشيط تطوير المنتجات العضوية جزئياً، وقد بدأ هذا في عام 2002، إذ يقوم برنامج الأغذية العضوية الأمريكي بإرسال عملاء ليتحققوا من الشركات التي تزعم تطوير بضائع

عضوية، ويُقدر أن نسبة 5 – 10٪ من المنتجات الزراعية التي يتم تسويقها الآن هي منتجات عضوية.

ظهر مبدأ التجارة النزيهة في مراكز البيع العالمية في العقود الأخيرة. قد تبدو الفكرة الأساسية المطبقة على تجارة التوابل كالتالي: "لنفترض أن تكلفة إنتاج باوند واحد من كبش القرنفل هي 1,50 دولار. عندها يمكن بيع كبش القرنفل بسعر يتراوح بين دولار ودولارين لكل باوند. وإذا ارتفع سعر السوق إلى دولارين فسيحصل البائع على ربح قدره 50 سنتاً. ولكن إذا تم بيعه بدولار واحد أو أقل فسيحصل البائع دائماً على المبلغ الأدنى وهو دولار ونصف أو ما يسمى بتكلفة الإنتاج.



سوق بهارات في اليمن في قاعدة شبه الجزيرة العربية.

وتظهر زراعة المنتجات العضوية بطرق مختلفة. بدأت شركة فوريس ترايد بيع التوابل بالجملة ومقرها في فيرمونت – في سومطرة، وتم الطلب من مؤسس الشركة توماس فريك أن يقوم بتحديد ما قد يثبط التطور التجاري لحديقة وطنية محلية. وباستخدام القرفة كمحصول أساسي، أظهر فريدريك كيف يمكن للمزارعين المحليين أن يقوموا بتطوير بهارات عضوية دون تعريض الحديقة الوطنية للخطر. وكانت الخطة تقتضي تسويق القرفة في أوروبا وشمال أمريكا للتجار الذين بإمكانهم دفع سعر جيد، وبذلك يكافئون المزارعين في سومطرة على مجهودهم. ولم تكن هذه عملية بسيطة فهي تتضمن عدداً من العوامل مثل إنشاء شبكة بين المزارع وبائع الجملة، تشمل الجمعيات المحلية، والمقاولين الفرديين والشركات القائمة بالفعل والمنظمات غير الحكومية التي تعنى بحماية البيئة.

وتوجب على مجموعة من المنظمات والأفراد أن يعملوا سويةً من أجل هدف مشترك. وعندما تنجح هذه المنظمات، قد نستطيع الحفاظ على سلامة البيئة والربح في الوقت نفسه. وتتعاون شركة فوريس ترايد الآن مع 6000 منتج محلي من 200 مجتمع في إندونيسيا وغواتيمالا. كما أنها تقوم بإيجاد تحالفات مع مجتمعات أخرى في سيريلانكا والهند ومدغشقر.

ولدينا مثال آخر عن تطور ممارسات التجارة النزيهة لدى طائفة سلاغاما الهندوسية في سيريلانكا، الذين كانوا يقومون بإزالة القرفة عن الأشجار بشكل تقليدي. وعبر القرون التي سيطر فيها البرتغاليون والهولنديون والبريطانيون على تجارة القرفة في هذه الجزيرة، كانت الإتاوات التي وجب على طائفة سلاغاما دفعها مدمرة لهم. وقد ازدادت هذه الإتاوات إلى ستة أضعاف في زمن البرتغاليين. أما في ظل السيطرة البريطانية، فقد ارتفعت معدلات الموتى بين العاملين في جمع القرفة. ونتيجة لذلك، قامت طائفة السلاغاما بتسجيل أولادها باسم طائفة أخرى ليتجنبوا العمل المضني الذي كان يفرضه المستعمرون الأوروبيون. وفي السنوات الأخيرة، تغير الوضع بالنسبة لبعض العمال في جمع القرفة، إذ بدأوا ببيع منتجاتهم لمجموعات التجارة المحلية النزيهة التي تحصل لهم عادة على ربح يزيد بنسبة 40٪ عن سعر السوق مكافأة لهم على حصادهم الجيد. ويبدو أن برامج التجارة النزيهة هذه فعالة إذا كان الناس مستعدين لدفع مبلغ إضافي صغير من أجل التوابل. وبهذا، ستتحسن حياة هؤلاء العاملين الذين يوفرون لنا التوابل، وستمحو أيضاً قروناً من سوء المعاملة الإنسانية.

التوابل والصحة

لطالما عدت التوابل مصدراً للعادات الصحية. وكانت تدخل في الكثير من الأدوية القديمة لشفاء الأمراض التي نشأت في القرون القديمة والوسطى، لكن ذلك تلاشى في ضوء الثورة العلمية والطب الحديث. ومع ذلك تبدو الفوائد الصحية الإيجابية العديدة للتوابل ماثلة في عالم اليوم.



«بوت جولوكيا»، وهو أحد أكثر أنواع الفلفل لذعاً، وقد تم العثور عليه في شمال الهند، إذ يحوي أكثر من مليون وحدة سكوفيل لقياس اللذوعة.

وتتم السمسرة على القرفة نظراً لكونها منتجاً يساعد على تخفيض الكولسترول وتنظيم سكر الدم، مما يساعد مرضى

السكري من المستوى الثاني. وتظهر لنا الدراسات حول منع الإصابة بالفطور الأحادية وتخفيف الإصابة بسرطان الدم والعقد الليمفاوية ضرورة استخدام القرفة. وأظهرت دراسة في الدانمارك أهمية القرفة في تخفيف آلام داء المفاصل. وقد تساعد التوابل أيضاً على منع نمو البكتيريا ومنع فساد الطعام، كما أنها تحارب بكتيريا إي.كولي في العصائر غير المبسترة.

وتظهر الدراسات أن القرفة تزيد من الوظيفة الإدراكية والذاكرة، إضافة إلى كونها مصدراً جيداً للكالسيوم والحديد والألياف والمنغنيز.

كما يعد الفلفل الأحمر في أمريكا تابلاً طبياً وعاملاً غذائياً ذا فوائد إيجابية لجهاز الهضم والدورة الدموية. بالنسبة لجهاز الهضم، فإن الفلفل الأحمر يساعد على إنتاج حمض الهيدروكلوريك الضروري لعملية الهضم، كما يُعرف عنه أنه يمنع السكتات القلبية. وهناك اقتراحات تشير إلى أنه يمكن أن يكون مفيداً في التخلص من حب الشباب والسعال والرشح وضغط الدم المنخفض والأورام. حتى إن أحد الأطباء استخدمه لشفاء آلام الأسنان، في حين تشير دراسات أخرى إلى أنه يرفع الطاقة.

ولكن هناك حقيقة يجب أن نتذكرها عن التوابل، ألا وهي

أن العديد منها يفقد فعاليته بعد فترة من الزمن. ويقوم تجار التوابل مثل إيان هميفل من شركة توابل هيربي في أستراليا بوضع عبارة "يفضل استخدامها قبل تاريخ الصلاحية" على عبوات منتجاتهم. وتروج شركة ماك كورميك لإعلانات تقول "إذا رأيت بالتيمور. إم دي على اللصاقة، فهذا يعني أن عمر التوابل أكثر من 15 عاماً"، كما أن لديهم صفحة على موقعهم حول أعمار التوابل المختلفة.

التوابل تاريخ وثقافة

في الكثير من المناطق ذات المناخ الحار في العالم، تكون التوابل المستخدمة حارة أيضاً. ففي جنوب الهند مثلاً وفي المكسيك وأجزاء من إفريقيا، يُقدم الكثير من الأطباق المطبوخة بالتوابل اللاذعة التي تحرق اللسان وتجعل الحاجبين يتعرقان. أما نكهات العالم العربي فهي نوع من مزيج التوابل التي ستوقظ شهيتك في الحر، دون أن تحرمك من الرطوبة التي تحتاجها في هذه الأراضي الصحراوية الجافة. وقد كبرتُ أنا مع نظام غذائي من الطبخ الألماني اللطيف، فاستهوتني بعض الأطباق، وكرهت أخرى. ولم يخطر في بالي يوماً لماذا كانت أطباق أمي على ما هي عليه.

ولم تكن تجاربي في المدارس الداخلية أو المدرسة الإعدادية

أو الجامعة مختلفة كثيراً عن تجاربي السابقة. ولربما كانت المعكرونة بصلصة البندورة الحمراء هي ذروة تجاربي المتعلقة بالتوابل خلال سنوات نموي. ولم أبدأ بزيارة مدن جديدة وتذوق أطعمة وتوابل جديدة إلى حين أصبحت راشداً. كما قمت بزيارة ثقافات متعددة حول العالم، وقد أعجبني هذا، ومنذ ذلك اليوم، أصبح لدي عشق للتوابل.

ومنذ زهاء عقد من الزمن، نُشرت دراسة في الولايات المتحدة تشرح الكثير حول الثقافات واستخدامها للتوابل، وأظهرت الدراسة انه بعد تحليل 63 مطبخاً وطنياً بالاعتماد على 4578 وصفة تقليدية مأخوذة من 93 كتاب طبخ، تم اكتشاف أنه كلما كانت الدولة رطبة وحارة، كان طعامها حاراً. وبذلك توصل مؤلفا هذه الدراسة بول شيرمان وجنيفر يبلنغ إلى ضرورة الاعتماد على التوابل عندما تزداد خطورة فساد الأطعمة، وذلك لخاصيتها الطبيعية في تطهير الجراثيم والقضاء عليها. وكذلك، كلما ازداد الاعتماد على التوابل، قلت نسبة الديدان التي قد تزعج المعدة والصحة.

وأظهرت الإحصاءات أيضاً أن حوالي 93٪ من الوصفات التي تمت دراستها تستخدم نوعاً واحداً من التوابل. وكانت كل الوصفات القادمة من إثيوبيا، وكينيا، واليونان، والهند،

وإندونيسيا، وإيران، وماليزيا، والمغرب، ونيجيريا وتايلاند تحتوي على التوابل. وعندما درست وصفات الأطعمة في بلدان شمال أوروبا مثل النرويج وفنلندا، اكتشف وجود التوابل في وصفة واحدة من أصل ثلاث وصفات. وركزّت إحدى النتائج القوية لهذه الدراسات على عادات الأكل المنكهة بالتوابل في اليابان وكوريا الواقعتين على خطوط عرض متشابهة، فوجدت أن الكوريين يستخدمون التوابل في طعامهم بنسبة تزيد بـ 50٪ مما يفعل اليابانيون. وكنتيجة لهذا، كانت هناك حالات تسمم أكثر عند اليابانيين. فبالنسبة للكوريين كانت النسبة هي ثلاث حالات تسمم من أصل 100000 لدى الكوريين، في حين وصلت الى 30 حالة تسمم من أصل 100000 لدى اليابانيين.

انتشار التوابل حول العالم

يبدو أن التوابل قد وصلت إلى أعلى مرحلة من مراحل بلوغها، فلقد تنوع استخدامها عبر القارات في عدة مجالات تجارية غير الأطعمة. فمثلاً، تقوم شركة مولنتون براون البريطانية لمستحضرات التجميل والعناية بالبشرة بإنتاج عطر مجفف وسائل استحمام بمزيج بهارات مثل الزنجبيل، والكمون والكزبرة، مما يعطي للعطر صفة رجولية دون أن يكون ذا

رائحة لاذعة. وكان أول عطر طوره جو مالون اللندني مزيجاً من جوزة الطيب والزنجبيل، ومازال أحد المنتجات الرائجة في العالم. كان جو مالون ذواقةً حصرياً وبائع تجزئة للعطور والشموع وأي منتجات تتصل بذلك.

وفي أيامنا هذه، تقدم المراكز المدنية والبلدات الصغيرة حول العالم وعلى نحو مشابه تنوعاً واسعاً من المطاعم العريقة التي تعكس تاريخ التوابل في الألفية الأخيرة. ولم تعد المدن الكبيرة مثل نيويورك وسنغافورة ولندن وأمستردام هي وحدها المراكز الرئيسية للأطعمة القادمة من بورما، والمكسيك، والهند، والتيبت وتايلاند. وفي عالم يتوافد فيه المهاجرون من أقصى الأرض وأدناها، مع المزيد والمزيد من الآسيويين الذين يهاجرون نحو الغرب ليستقروا فيه، يتقاطر على الأغلب المزيد من توابلهم ومنتجاتهم في المطاعم والمحلات.

وبالنظر عبر القرون، نجد أن أكثر أمزجة التوابل شيوعاً موجود في الكاري، الذي يعد عبر مزج اللحم، أوالسمك، أوالخضراوات أوالفواكه مع خليط من التوابل. ويُدعى مزيج التوابل القادم إلينا من الهند باسم "ماسالا masala"، وهوعبارة عن خليط محضر من بهارات متنوعة. فمثلاً قد يحتوي تابل غارام ماسالا على مزيج من الفلفل الأسود، والقرفة وكبش

القرنفل. ولدينا طبق آخر من أصول هندية ويدعى " فندالو vindaloo" وهو يمتلك جذوراً برتغالية كذلك، إذ نشأ في الأزمنة التي تبعت وجود المستعمرين الأوروبيين على ساحل مالابار، حيث كان طبخ السمك واللحم يتم بإضافة الخل أو النبيذ والثوم. قد يحضر الهنود أطباقاً مماثلة باستخدام الزيت، والخردل، والسمن (الزبدة السائلة) والدهن لطبخ اللحم، ثم يضيفون بعد ذلك الثوم والمكونات الرئيسية والفلفل الحار، مما يعطي للفندالو طعماً حاراً لاذعاً. وتستمر الأطباق المطبوخة بالكاري وأصنافها المتعددة بالانتشار حول العالم، وتنتج عنها تنوعات محلية بفعل التقاء الثقافات.



بطاقة دعائية ألمانية لنباتات التوابل (حوالي عام 1912)، تُمثِل سويقات نبات القرفة وهي تجمع. وتعد كعكة القرفة اللزجة (Schnecken) ضيافة مفضلة في ألمانيا.

وظهرت خلائط أخرى للتوابل في عدة ثقافات. فمثلاً طور البريطانيون، بمرور الوقت، ما يسمى "التوابل المخللة"، وهي عبارة عن مجموعة من التوابل مثل الفلفل الحلو وكبش القرنفل، وقشور جوزة الطيب، والفلفل الأحمر، والكزبرة، وبذور الخردل والزنجبيل. وهناك تابل خاص بالحلوى يدعى خليط التوابل، ويستخدم في صناعة البسكويت والحلوى والكعك، وقد تطور أيضاً في بريطانيا، وهو يحتوي على القرفة وكبش القرنفل وقشور جوزة الطيب وجوزة الطيب والكزبرة والفلفل الحلو. وأحد خلائط التوابل الأمريكية الشهيرة هي توابل كاجون، التي تتضمن استخداماً مكثفاً للفلفل الأحمر والأسود.

ولقد كتب إيان هيمفل؛ الكاتب والتاجر الأسترالي عن الكثير من النباتات الأصلية التي تثري أطعمة هذه القارة، ومن بينها بذور عرائش السياج التي تأتي من أشجار السنط التي تحمل بذورها في قرون. وتعد شجرة مولغا من أنواع شجر السنط، وتنمو حتى علو 6أمتار.

أكل السكان الأصليون هذه البذور للاستفادة من البروتينات، ولكن وجب تحميصها وطحنها لتصبح صالحة للاستخدام كتوابل. وعند طحنها فإنها تشبه القهوة المطحونة،

وتمتلك رائحة تشبه القهوة مع قليل من طعمها الجوزي المر. ويستخدم هذه التابل لإضافة النكهة إلى الأطباق الحلوة مثل البوظة واللبن، وكعك الجبن والكريما المخفوقة. كما يستخدم في الفطائر المحلاة، ويتناسب مع الخبز، ويكمل طعم لحم الدجاج والعجل والسمك عندما يستعمل بكميات صغيرة. استخدم هيمفل، الذين أداروا متجراً للتوابل في سيدني، المكونات الأصلية مع التوابل التقليدية. ولخص هيمفل جهوده في أحد كتبه " ملاحظات عن التوابل" Spice Notes. تأثرت القوى الأوروبية في المناطق الجغرافية التي وصلوا إليها بخليط الثقافات الذي واجهوه، وعلى الرغم من ذلك، فإن البرتغاليين في وطنهم استخدموا التوابل التي رغبوا فيها بشدة فيما مضى بكميات قليلة. ولكن هذه لم تكن حال الهولنديين، فقد دمجوا التوابل في عدد مع أطباقهم وحلوياتهم الرئيسية. ويتألف (ريخستافل rijsttafel) من مجموعة من أطباق اللحم المطهوة كيخنة أو المشوية على السيخ ويمثل المناطق الثقافية في سومطرة، وبالي وجاوا، وهي المصادر الرئيسية لإمبراطورية التوابل الهولندية (والاستعمار). وتعكس كثرة المطاعم الإندونيسية في أمستردام والمدن الهولندية الأخرى تاريخ الهولنديين مع التوابل. وتبنى البريطانيون الكاري نتيجة لتجربتهم في الهند

المستعمرة. وتبعاً لما قالته ليزلي كوليغهام في كتابها عن تاريخ "الكاري"، فإن بعض الأطباق مثل دجاج تيكا ماسالا، قد أصبح الطبق الوطني الجديد في بريطانيا العظمى. وعلى أي حال يقول بعض النقاد، إن الكثير من الأطباق الهندية التي يتم استهلاكها خارج شبه القارة الهندية ذات قرابة بعيدة بالأطباق التي يحضرها الهنود أنفسهم ويأكلونها. وغالباً ما يقال مثل ذلك عن الطعام المقدم في المطاعم الصينية في الغرب ولاسيما مطاعم الوجبات السريعة الموجودة في كل مكان.

لذلك يجب التحقق من أوعية وصناديق التوابل والأطعمة الأخرى في المنزل ومراكز البيع، وطرح الأسئلة في المطاعم حول مكونات التوابل والبحث في الإنترنت عن مصادر التوابل والوصفات التي تستخدم أصنافاً متعددة من هذه المنكهات، في التاريخ الخاص بكل منها. إن التوابل موجودة معك وحولك، لذلك يجب عليك اختبارها، والتمتع بها والتفكير في رحلتها عبر المسافات والأزمنة لتصل إلى مائدتك وأطباقك!.

مسرد المصطلحات



السكر والتوابل وكل ما هو جميل
هذا ما تُصنع منه الفتيات الصغيرات

أنشودة الحضانة

هناك الكثير من النباتات التي يمكن تصنيفها كتوابل. يركز مسرد المصطلحات هذا على التوابل ذات الانتشار العالمي. للمزيد من المعلومات قد ترغب بأخذ توابل أخرى بعين الاعتبار مثل الكراويا، والجدوار، والحلتيت، والعرعر، والغلانغال، وحبة البركة، والخشخاش، والكبابة، والسماق، وأجوان، والحلبة، والواسابي، والرمان، والمحلب، والسكروباين، وأوراق الكاري، وبودرة المانغو، والليمون الكافري.

فلفل أليباي: وهونوع من فلفل مالابار من ولاية كيرلا على ساحل مالابار، جنوب غرب الهند، لها ميناء على البحر العربي. أليباي هو الاسم التاريخي لفلفل مالابار الذي ينمو في القسم الجنوبي من ولاية كيرلا.

الفلفل الحلو: يأتي هذا التابل من جزر الهند الغربية، وأميركا

الجنوبية والوسطى. وهوعبارة عن شجيرة صغيرة من عائلة الرياحين. أحضرها كولومبوس إلى أوروبا ظناً منه بأنها فلفل، اسمها الإسباني هو"بيمينيتا pimienta " أو الفلفل. ومثل الفلفل الحار، فهي بهار خاص بالعالم الجديد. يتم استخدام الفلفل الحلو بشكل رئيسي في الصناعات الغذائية مثل المخلل، والنقانق، ومعجون الطماطم وتعبئة اللحم. كما يمكن استخدامها في خليط الشاي المعطر وفي أنواع الحساء وكتابل مخلل.

اليانسون: يرتبط هذا التابل بالكراويا، والكمون، والشبت والشمر. وتعود جذوره إلى بعض الجزر في شرق البحر المتوسط والشرق الأوسط. وتمت زراعته في أوروبا خلال العصور الوسطى. استخدم اليانسون عبر التاريخ كمساعد على الهضم، خاصة بعد تناول وجبة كبيرة. هو جيد أيضاً لإنعاش رائحة النفس بسبب طعمه المشابه للسوس. كما يستخدم اليانسون في بعض المشروبات الكحولية مثل آنيسيت من فرنسا، راكي من تركيا، آكواريدنت من جنوب أمريكا وبيرنود.ويستخدم أيضاً في الحساء واليخنة في الشرق الأوسط والهند.

الباندا والآمبيونا: جزيرتا التوابل في جزر مالوكا، حيث

كانت تزرع جوزة الطيب بشكل رئيسي في أثناء المنافسة بين الهولنديين والبرتغاليين للسيطرة على تجارة التوابل.

الفلفل الأسود: يُعد هذا التابل بتجفيف الثمار غير الناضجة، وتعود أصوله إلى ساحل مالابار جنوب غرب الهند.

الفلفل الأسود البرازيلي: ينمو هذا الفلفل في منطقة "بيلم Belem" في ولاية بارا. ويحتوي على محتوى زيتي أقل بالمقارنة مع الفلفل الإندونيسي والهندي.

الفلفل الأبيض البرازيلي: يتمتع هذا الفلفل بلون فاتح أكثر من فلفل مونتوك ويعده بعضهم ذا طعم لاذع خفيف.

الهال: نما هذا التابل تاريخياً في مناطق الغابات المطرية جنوبي الهند وسيريلانكا. واليوم تتم زراعته أيضاً في إفريقيا الشرقية وأمريكا الوسطى وفيتنام. وهو تابل قديم يتمتع بقيمة كبيرة في الثقافة الهندية، كما استخدمه الرومان واليونان في الهضم وصناعة العطور وتعطير الفم. استخدمه المصريون القدماء كمبيض للأسنان، وله رائحة تشبه الكافور والليمون وهو مكون أساسي من مكونات تابل غارام ماسلا. وفي الثقافات العربية يستخدم هذا التابل في القهوة، ويستخدم في الخبز والمعجنات في الدول الإسكندنافية.

السَّنا: يشبه هذا التابل القرفة مع اختلاف في النوعية،

فلحاء السَّنا أشد سماكة وأغمق لوناً وله قشرة خارجية فلينية خشنة. وهو أرخص من القرفة، ويباع في معظم الأحيان على أنه قرفة. وعند شراء عيدان القرفة والسَّنا يمكن ملاحظة أن القرفة تلتف كساق واحدة، بينما تكون السَّنا ملتفة من كلا الطرفين نحو المركز. تعود أصول السَّنا إلى بورما، وينمو أيضاً في جنوب شرق آسيا وجنوبها، وفي جزر الهند الشرقية والغربية وأميركا الوسطى.

الفلفل الحار: هناك عدة أنواع من الفلفل الحار وأكثر الأنواع المعروفة هو نبات الفلفل الأحمر (Capsisum Annuum)، الذي يتضمن قرون فلفل تشبه الجرس، والبابريكا، والهالابينو. ويشمل الفلفل الأحمر الشجيري Capsicum frutescens التابسكو والفلفل الأحمر، في حين أن الصينيين يقومون بتحديد أكثر أنواع الفلفل لذعاً على أنه فلفل هافانان وفلفل القبعة الإسكتلندية. وهناك أنواع أخرى مثل الفلفل المكسو بالزغب pubescens الذي يغطي جنوب أمريكا والفلفل الشبيه بالعليق وفلفل baccatum الذي يشمل فلفل آجي من أمريكا الجنوبية.

القرفة: إن أصل هذا التابل هو جزيرة سريلانكا (سيلون). وتأتي من لحاء الأشجار الدائمة الخضرة من فصيلة الغار.

كبش القرنفل: تعود أصول كبش القرنفل إلى شمال مالوكا، التي غالباً ما تدعى بجزر التوابل وهي تعد اليوم جزءاً من إندونيسيا. تتم زراعة كبش القرنفل في البرازيل، وجزر الهند الغربية، وماوريتوس، ومدغشقر، والهند، وسريلانكا، وزنجبار وبيمبا.

الكزبرة: يعود هذا التابل في أصوله إلى شرق البحر المتوسط، وذُكر في مصر القديمة وفي الإنجيل. وهو يُزرع الآن حول العالم في أوروبا الغربية، والشرق الأوسط، والهند، وإيران، والولايات المتحدة وأمريكا الوسطى. تستخدم أوراق النبات الخضراء كعشبة وتتطور الأزهار البيضاء والوردية لتصبح بذرة، وتُطحن هذه البذور لتستخدم في الكاري، واللحوم، والمخللات والخبز. ويستخدمه الفرنسيون في أطباق الخضراوات مثل "آلاغريك à la grecque". ويُستخدم الزيت المستخلص من البذرة لإضافة النكهة إلى الشوكولاتة ومشروبات أخرى.

الكمون: وهو نبتة ذات حجم شبيه بحجم الكزبرة، وتعود أصولها إلى وادي النيل. وانتشرت بسرعة إلى مناطق أخرى مثل شمال إفريقيا وآسيا الصغرى ومن ثم إلى الشرق نحو إيران، والهند، وإندونيسيا والصين. وفي أثناء هجرته من إفريقيا نحو

الشمال زرع في إسبانيا، ثم أخذ إلى الأمريكتين. يزرع غالباً في المناطق الدافئة، ولكن يمكن زراعته أيضاً في دول الشمال مثل النرويج. ومثل الكزبرة يستخدم الكمون في الطبخ الهندي، وهو أيضاً جزء أساسي من مزيج توابل غارام ماسالا. يستخدم الفرنسيون والألمان الكمون في صنع الكعك والخبز، في حين يستخدمه الهولنديون والسويسريون في صنع الجبنة، ويمكن استخدامه في صنع العطورات والمشروبات الكحولية وشراب الكوميل وكمنكه.

الزنجبيل: وهو من أقدم أنواع التوابل، وتعود أصوله إلى آسيا الاستوائية. ذكره كونفوشيوس في كتاباته زهاء القرن الخامس قبل الميلاد. وكان معروفاً جداً في مصر واليونان وروما، وهو يحتوي على فيتامين ج، ولقد استخدمه البحارة الصينيون للتخلص من داء الإسقربوط (نقص فيتامين ج). وبحلول نهاية القرن الأول الميلادي بدأ استخدامه على نطاق واسع في أوروبا. ثم أُخذه البرتغاليون إلى إفريقيا الغربية في عصر الاكتشافات. ومن ثم أخذه العرب إلى إفريقيا الشرقية، واصطحبه الإسبان إلى العالم الجديد. تمتد جذور الزنجبيل إلى مسافات طويلة، وينمو اليوم في معظم المناطق الاستوائية. وللحصول على زنجبيل طازج، يجب كشط الساق الأفقية

أو طحنها بعد غسلها وتجفيفها. أما للحصول على الزنجبيل المحفوظ، فيجب نقع الساق في ماء مملح ومن ثم وضعه في محلول مركز من السكر والماء، ثم يُغلي الزنجبيل المجفف ويُقشر قبل تجفيفه. وغالباً ما يُمزج الزنجبيل مع الثوم في الكثير من الأطباق الآسيوية. وهو يُستخدم في بودرة الكاري، والكعك، والبودينغ والحلويات وبعض أطباق الخضراوات الآسيوية، وراج استخدام الزنجبيل في صنع النبيذ والجعة في بعض الثقافات. ويستخدم مصطلح (ginger up) في اللغة الإنكليزية بمعنى استمتع بحياتك.

ومنذ زهاء 100 سنة مضت كتب المؤلف دبليو.إم. غيبز المولع بالتوابل الأبيات التالية تعبيراً عن حبه للزنجبيل:

الزنجبيل الأبيض أو الأسود

سينشر الدفء في الليالي الباردة

وبدون الزنجبيل كم من البشر سيفتقدون

طعم حلوى الزنجبيل لشقيقاتهم الصغيرات.

الفلفل الأخضر: وهو الشكل غير الناضج لنبات الفلفل الأسود، وتحصد حبات الفلفل قبل نضجها، ومن ثم تترك لتجف أو تُعبأ في الخل، أو الماء المملح، أو الماء العادي. يتمتع الفلفل الأخضر بطعم طازج وأقل لذعاً من الفلفل الأبيض أو الأسود.

فلفل غينيا: وهو اسم آخر لـ "حبوب الجنة" الذي أطلق عليه ذلك بسبب نموه في إفريقيا الغربية. وقد سمي أيضاً بـ "فلفل مالاغويتا"، وهو يتمتع بطعم لاذع. أصبح هذا الفلفل متوافراً بسهولة في أوروبا وإفريقيا الغربية قبل مجيء البرتغاليين إلى الهند. وعُرِفَ الساحل الغربي لإفريقيا باسم "ساحل الفلفل".

الأعشاب: وهي نباتات لا تملك ساقاً خشبية وتموت في نهاية كل موسم نمو.

الفلفل الأسود "لامبونغ": يأتي هذا الفلفل من القسم الجنوبي الشرقي لجزيرة سومطرة، التي تعد المركز الرئيسي لإنتاج الفلفل في إندونيسيا. ويُعرف هذا النبات باسم "آتشين" أو فلفل سومطرة.

عشبة الليمون: عُثر على هذه العشبة في جنوب شرق آسيا وجنوبها، واستخدمت في طب آيورفيديك[1] في جنوب آسيا، وكانت أحد التوابل الرئيسية في الطبخ في جنوب شرق آسيا خاصة في مالاي، وإندونيسيا وتايلاند. ونظراً للطعم الحامض الطازج فإنها تستخدم في الحساء واليخنة. وتتناسب مع السمك، والدجاج ويمكن إضافتها إلى الصابون، والمنظفات

---

(1) نوع من الطب الشعبي الشائع في الهند.

والعطورات وأدوات الزينة بسبب رائحة الليمون العذبة فيها.

الفلفل الأسود الطويل: يأتي هذا الفلفل من جنوب الهند من سهل "ديكان" الواقع شمال شرق ساحل مالابار. وفي روما القديمة، كان هذا التابل من أكثر التوابل المفضلة بالمقارنة مع توابل مالابار.

قشور جوزة الطيب: وهي الغطاء الأحمر الذي يغطي جوزة الطيب التي ندعوها "آريل"[1] وبعد إزالة القشرة عن جوزة الطيب وفصلها إلى أجزاء يصبح اسمها "الأنصال". وفي مقابل كل 100 باوند من جوزة الطيب، يمكن جمع باوند واحد من قشورها، ولهذا فإن قيمة قشرة جوزة الطيب أعلى، وذات طعم أحلى وأقوى من جوزة الطيب. تجفف قشور جوزة الطيب حتى يصبح لونها فاتحاً، ولذلك تستخدم في الأطباق التي لا يحبذ فيها ظهور اللون البني الغامق لجوزة الطيب.

فلفل مالابار الأسود: يأتي هذا التابل من منطقة مالابار غرب الهند في ولاية كيرلا. وهو مصطلح عام يطلق على نوعي الفلفل "آليباي وتيليتشيري".

فلفل مونتوك الأسود: وقد سمي هذا الفلفل على اسم ميناء في جنوب شرق سومطرة.

---

(1) الغلاف الخارجي لبعض البذور.

فلفل مونتوك الأبيض: ينتج هذا الفلفل في جزيرة بانغكا في إندونيسيا، ويتم تصديره من مونتوك، وهو ذو طعم معتدل.

جوزة الطيب: تعود أصول هذا التابل إلى جزر "باندا" في إندونيسيا، وينمو على شكل أشجار دائمة الخضرة يصل ارتفاعها لـ 20 متراً (65 قدماً). كما ينمو أيضاً في جزر الكاريبي وخاصة جزيرة غرناطة.

فلفل بينانغ الأسود: يأتي من جزيرة تبعد ميلين ونصف عن الساحل الغربي لشبه جزيرة مالاي المعروفة سابقاً بجزيرة أمير ويلز. وهي جزء من ولاية بينانغ الماليزية. وكانت هذه الجزيرة أول مستعمرة بريطانية في مالاي. ويستخدم فلفل بينانغ في كثير من الأطباق في مالاي مثل الدجاج المطبوخ بالفلفل الأسود. وعادة ما يشمل خليط الفلفل، فلفلاً من مالابار لأجل وزنه، وفلفل بينانغ لأجل طعمه، وفلفل سومطرة لأجل لونه.

حبيبات الفلفل الوردي: وهو ليس فلفلاً حقيقياً، لكنه يأتي من الفواكه المجففة أو من زهرة الفلفل. وهو ذو طعم حلو ويستخدم كثيراً في المطبخ الفرنسي.

الفلفل الطويل: يشبه هذا التابل الفلفل الطويل من جنوب الهند، لكنه ينمو في جنوب شرق آسيا، ويُزرع غالباً في إندونيسيا وتايلاند. وفي كثير من الأحيان لا

يمكن تفريقه عن الفلفل الهندي.

الزعفران: يعد هذا التابل من أغلى أنواع التوابل في العالم دون شك، إذ يتم إنتاج باوند واحد من الزعفران من أصل 100000 أو 250000 من النباتات المقطوفة باليد. وتم استخدام الزعفران الذي وجد في الشرق القريب والشرق الأوسط من قبل الفرس كمنكه وصباغ. تبدأ الزهرة البنفسجية التي تشبه الزنبق بالظهور في الخريف. وتوجد ثلاث قرنات حمراء كالدم في منتصف هذه الزهرة، وهي عبارة عن نسيج الزعفران الذي يشكل التابل. ويُفضل شراء هذه المدقات عوضاً عن بودرة الزعفران خوفاً من أن تكون البودرة ممزوجة بمكونات أخرى. يعد الزعفران مكوناً رئيسياً في إعداد السمك الفرنسي، والأرز الإيطالي والأرز الإسباني، وتبرز رائحته وطعمه ولونه. يجب استخدام كميات قليلة من الزعفران، ليس فقط بسبب كلفته المرتفعة، ولكن لأن استخدام الكثير منه سيحول الطعم إلى طعم كالدواء. يستخدم الزعفران في طهو الأرز بالخضار (بيلاف) والأرز بالبازلاء (برياني) في الهند. ويوضع الزعفران على جبين النساء الهنديات لإظهار طائفتهن.

فلفل ساراواك: لهذا التابل طعم فريد، ويفضله الكثير من الطباخين حول العالم. ويصفه بعضهم بأنه ذو طعم "دافئ" مع

طعم النبيذ اللاذع. للفلفل الأبيض لون واحد، ولكن طعمه أقوى من طعم الفلفل الأسود. ينموهذا الفلفل في الجانب الشمالي الغربي لجزيرة " بورنو"، ويشكل نسبة 90٪ من الفلفل الماليزي الذي يتم شحنه لدول الكومنولث البريطاني.

التوابل: وهو الجزء العطري من النبات الاستوائي سواءً كان الجذر، أو اللحاء، أو الزهرة أو البذرة. تأتي معظم التوابل من أصل آسيوي باستثناء الفلفل الحار والفانيليا، والفلفل الحلو.

جزر التوابل: تدعى أيضاً باسم "مالوكا" وهي مجموعة جزر في شرق إندونيسيا بين جزيرة سيليبس وغينيا الجديدة. تتألف هذه الجزر من ثلاث جزر كبيرة، وعدة مجموعات من الجزر الصغيرة وجزر أصغر من بينها آمبون، وتيرنيت وتيودور، وهي أهم مواقع التوابل خلال حرب التوابل.

فلفل سريلانكا الأسود: هو فلفل ذو لون رمادي ضارب إلى السواد، وله طعم أقوى من فلفل لامبونغ الأسود.

التمر الهندي: تعود أصول شجرة التمر الهندي إلى إفريقيا الاستوائية وتنمو في براري السودان. ووصل التمر الهندي إلى الهند منذ زمن بعيد، حتى إن الكثيرين يعتقدون أن الهند هي منشأه الأصلي. كان التمر الهندي رائجاً لدى العرب في العصور الوسطى وأخذه الصليبيون إلى أوروبا بسبب فعاليته

في القضاء على العطش. تنمو هذه الفاكهة على شكل قرنات مثنية ويتحول لونها إلى البني عندما تنضج. وفي الهند وجنوب شرق آسيا يستخدم كشراب حامض مثل الليمون. وفي الكثير من الثقافات، تستخدم هذه الفاكهة كمليّن للأمعاء. يتم مزج التمر الهندي مع السكر والمياه في أمريكا الاستوائية ويشربه الناس كشراب منعش. ويستخدم اللب في إضفاء طعم على المعلبات والصلصات، وفي صنع صلصات اللحم وتخليل السمك. كما يستخدم اللب أيضاً في صنع الحلوى، إذ يتم مزجه مع السكر الجاف لتشكيل هذا المزيج بأشكال مختلفة. يستخدم لوح من التمر الهندي في تنظيف النحاس من خلال إضافة القليل من الملح ومن ثم القليل من الماء، لتلميع المعدن. وخلال الاحتلال البريطاني للهند، كان الجنود البريطانيون يضعون التمر الهندي الطازج في آذانهم عند دخولهم المناطق المأهولة بالسكان الأصليين لحماية أنفسهم. اعتقد السكان في جنوب غرب الهند أن القرنات الطازجة مسكونة بالشياطين، ولذلك كانوا يتجنبون الاقتراب من الجنود البريطانيين الذين يضعونها في آذانهم.

فلفل تيليتشيري الأسود: وهو فلفل أسود ينمو في شمال غرب كيرلا الواقعة على ساحل مالابار الجنوبي الغربي في الهند،

وهو في الجهة المقابلة لنمو فلفل آليباي على الجزء الجنوبي لساحل مالابار. قامت الشركة البريطانية لجزر الهند الشرقية بتأسيس معمل في مالابار عام 1683. تأتي ثمار التيليتشيري بأحجام كبيرة وعادية وتكون أسعارها مرتفعة جداً في العادة، أكثر من أي فلفل آخر في مالابار. يستخدمها صانعو النقانق الإيطاليون كثيراً في صنع السلامي، وذلك لطعمها القوي ومظهرها البارز.

الكركم: وهو جزء من عائلة الزنجبيل. وينمو في المناخات المعتدلة الرطبة، وكان فيما مضى بديلاً قيماً للزعفران كملون. واليوم يُستخدم طعمه المسكي بشكل رئيسي في بودرة الكاري، ويستخدم لونه الذهبي لصبغ أثواب الرهبان البوذيين. كان له استخدام سحري عبر التاريخ في بعض جزر المحيط الهادئ، حيث قام الناس بارتدائه كتعويذة حماية لإبعاد الأرواح الشريرة. يستخدم الكركم مع السمك، والبيض، والدجاج واللحم وكذلك في الكاري في الهند. أما دول الغرب، فإنها تستخدم الكركم في المواد الحافظة، والخردل، وكفاتح للشهية وفي تتبيلة السلطات.

الفانيليا: تعود أصول الفانيليا إلى أمريكا الوسطى، وجنوب المكسيك وجزر الهند الغربية. ولقد لاحظ الفاتحان الإسبانيان

كورتيز ودياز استخدام الأزتيك لهذا التابل. وأخذ كورتيز الفانيليا والكاكاو إلى إسبانيا. وسرعان ما بدأ الأوروبيون باستخدام الفانيليا في مشروبات الشوكولا. حاول بعض الأوروبيين زراعة الفانيليا في البيوت البلاستيكية ولكن مثل هذه المحاولات صادفها الفشل. واكتشف في القرن التاسع عشر أن حبوب الفانيليا التي تنمو في الكروم الاستوائية تُلقح عن طريق النحل وحشرات أخرى تعود أصولها إلى المكسيك.

اكتشف البلجيكي تشارلز مورين كيفية تلقيح الفانيليا اصطناعيا عام 1836. ومنذ ذلك الوقت، بدأ الفرنسيون بزراعة الفانيليا في جزرهم في مدغشقر وريونيون قبالة ساحل إفريقيا الغربية. واكتشف أحد الأمريكيين خلاصة الفانيليا التي تستخدم في الخبز والكاستارد وحلوى البودينغ والبوظة. إن معظم الفانيليا التي تباع اليوم هي على شكل خلاصة أو مركب. أما بالنسبة لحبوب الفانيليا الطويلة البنية المتجعدة، فهي ذات أنواع عديدة، ويمكن غسلها وإعادة استخدامها عدة مرات حتى بعد نقعها في الحليب والصلصة. ويمكن الاحتفاظ بحبوب الفانيليا في وعاء من السكر، مما يعطي للسكر مذاقاً طيباً ويحافظ على جودة هذه الحبوب للاستخدام القادم.

الفلفل الأبيض: يتم تحضير الفلفل الأبيض بإزالة لب الثمرة، وهي الطبقة الوسطى أو اللحمية من جدار الثمرة. ويستخدم هذا التابل في الصلصات والمايونيز وحساء الكريما، حيث لا يحبذ وجود اللون الغامق.

مراجع مختارة



كتب حول التوابل:

رابطة تجارة التوابل الأمريكية، A Glossary of Spices، (نيويورك، 1966).

كلاييورن، جريج، Cooking with Herbs and Spices (نيويورك، 1963).

دايسلي، جيلدا، The Illustrated Book of Herbs (لندن، 1985).

داي، أفانيل وليل ستوكي، The Spice Book (نيويورك، 1964).

ديفاكاروني، كرينرا بانيرجي، The Mistress of Spices (نيويورك، 1997).

دول، لويز إيفانز، Herb Magic and Garden Craft (نيويورك، 1972)

جيبز، دبليو. إم. Spices and How to Know Them (بوفالو، نيويورك، 1909)

جرينبرغ، شيلدون والزابيث لامبرت أورتيز، The Spice of Life(نيويورك، 1984)

جريفي، السيدة م. A Modern Herbal، المجلد الثاني، (نيويورك، 1971).

هيمفيل، إيان، Spice Notes، (سيدني، 2000).

هيمفيل، إيان وكايت، The Spice and Herb Bible (تورنتو، 2002).

هيمفيل، روزماري، The Penguin Book of Herbs and Spices (لندن، 1966).

هيمفري، سيلفيا ويندل، A Matter of Taste: The Definitive Seasoning Cookbook (نيويورك، 1965).

جيمس، ويندي وكلير بومفري، Cooking with Herbs and Spices (لندن، 1976).

لانغ، جينفر هارفي، Larousse Gastronomique (نيويورك، 1984).

ماك كورميك، وشركاه، Spices of the World Cookbook (نيويورك، 1964).

ماك جي، هارولد، On Food and Cooking، (بوسطن، ماساشوستس، 1984).

ميلورادفيش، ميلو، The Art of Cooking with Herbs and Spices، (جاردن سيتي، نيويورك، 1950).

نورمان، جيل، Spices, Roots and Fruits (لندن، 1989).

_ Spices, Seeds and Barks (لندن، 1989).

_ Herbs and Spices (نيويورك، 2002).

_ The Complete Book of Spices (نيويورك، 1991).

ريبيرغر، هيلموت، Spice Cookery (نيويورك، 1942).

روت، ويفيرلي، Food: An Authoritative and Visual History and Dictionary of the Foods of the World (نيويورك، 1980).

_ Herbs and Spices: A Guide to Culinary Seasoning (نيويورك، 1985).

روزينغارتن، فريدريك الأصغر، The Book of Spices (وينوود، بنسيلفانيا، 1969).

شولر، ستانلي، Simon & Schuster's Guide to Herbs and Spices (نيويورك، 1990).

ستوبارت، توم، Herbs، Spices and Flavorings (وودستوك، نيويورك، 1970).

سوهان، ج. أو. The Lore of Spices (نيويورك، 1991).

توماس، جيرترود ز. Richer than Spices: How a Royal Bride's Dowry Introduced Cane, Lacquer, Cottons, Tea, and Porcelain to England, and So Revolutionized Taste, Manners, Craftsmanship, and History in Both England and America (نيويورك، 1965).

تيدبري، ج. إي. The Clove Tree (لندن، 1949).

وودوارد، ماركوس، Gerard's Herball (لندن، 1927).

التوابل في تاريخ العالم:

أندروز، كينيث ر. Trade, Plunder, and Settlement: Maritime Enterprise and the Genesis of the British Empire 1480-1630 (نيويورك، 1984).

أراساراتنوم، سيناباه، Merchants, Companies and Commerce on the Coromandel Coast 1650-1740 (نيودلهي، 1986).

بوكسر، سي. ر.، The Dutch Seaborne Empire, 1600-1800(لندن، 1965).

_ The Portuguese Seaborne Empire 1415-1825 (نيويورك ولندن، 1969).

براودل، فيرناند، The Mediterranean and the

Mediterranean World in the Age of Philip II، المجلدان الأول والثاني، (نيويورك، 1966).
ـ The Structures of Everyday Life, vol i. of Civilization and Capitalism, 15th–18th Century (نيويورك، 1979).
ـ The Wheels of Commerce, vol. 2 of Civilization and Capitalism, 15th–18th Century (نيويورك، 1979).
ـ The Perspective of the World, vol. 3 of Civilization and Capitalism, 15th–18th Century (نيويورك، 1979).
بريرلي، جوانا هال، Spices: The Story of Indonesia's Spice Trade (نيويورك، 1994).
بروثويل، دون وباتريشيا، Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples (نيويورك، 1969).
بروتون، جيري، Trading Territories: Mapping the Early Modern World (ايثاكا، نيويورك، 1998).
ـ The Renaissance Bazaar: From the Silk Road to Michelangelo (نيويورك، 2002).
كار، لويس، روسيل مينارد ولورنل ويلسون، Robert Cole's World: Agriculture and Society in Early Maryland

(تشابل هيل، نورث كارولينا، 191).

كورن، تشارلز، The Scents of Eden: A Narrative of the Spice Trade (نيويورك، 1998).

كروسبي، ألفريد دبليو. The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492 (ويستبروت، كونيكتيكت، 1972).

كورتين، فيليب د.، Cross Cultural Trade in World History (نيويورك، 1984).

دالبي، أندرو، Dangerous Tastes: The Story of Spices (لندن وبيركلي، كاليفورنيا، 2000).

دودج، بيرثا س. Plants That Changed the World (بوسطن، ماساشوستس، 1959).

_، Quest for Spices and New Worlds (هامدن، كونيكتيكت، 1988).

دون، روس إي. The Adventures of Ibn Battuta، a Muslim Traveller of the 14th Century (بيركلي، كاليفورنيا، 1986).

دوبري، ناثانيال، Nathalie Dupree's Matters of Taste (نيويورك، 1990).

فاس، باتريك، Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome (نيويورك، 2003).

فرنانديز أرميستو، فيليب، Pathfinders: A Global History of Exploration (نيويورك، 2006).

فوستر، سير ويليام، England's Quest of Eastern Trade (لندن، 1966).

فرانك، أنريه جوندر، Reorient: Global Economy in the Asian Age (بيركلي، كاليفورنيا، 1998).

فريدمان، بول، Spices and the Medieval Imagination (نيوهيفين، كونيتكيت، 2008).

هال، كلايتون، Narratives of Early Maryland (أنابوليس، ماريلاند، 1967).

هيسر، تشارلز ب. الأصغر.، Seed to Civilization, The Story of Food (كامبردج، ماساشوستس، 1990).

_. Of Plants and People (نورمان، أوكلاهوما، 1985)

هوبهاوس، هنري، Forces of Change: Why We Are the Way We Are Now (لندن، 1989).

حوراني، ألبرت، A History of the Arab Peoples (كامبردج، ماساشوستس، 1991)

جاردين، ليزا، Worldly Goods: A New History of the Renaissance (نيويورك، 1996).

كاي، جون، The Spice Route: A History (لندن، 2005).

رين، فريدريك سي.، Venice: A Maritime Republic (بالتيمور، ماريلاند، 1970).

لاتيمور، أوين واليانور، Silks, Spices and Empire: Asia through the Eyes of Its Discoverers (نيويورك، 1968).

ماسلموان، جورج، The Cradle of Colonialism (نيوهيفين، كونيكتيكيت، 1963).

ميللر، ج. إنيز، The Spice Trade of the Roman Empire، 29 BC to AD 641 (نيويورك، 1969).

ميلتون، جيلز، Nathaniel's Nutmeg: Or, The True and Incredible Adventures of the Spice Trader Changed the Course of History (نيويورك، 1999).

باري، ج. إتش.، The Age of Reconnaissance: Discovery, Exploration, and Settlement, 1450-1650 (نيويورك، 1963).

_ The Spanish Seaborne Empire (نيويورك، 1966).

_ The Discovery of the Sea: An Illustrated History of

Men, Ships and the Sea in the Fifteenth and Sixteenth Centuries (بيركلي، كاليفورنيا، 1974).

بيرسون، م. ن، Spices in the Indian Ocean World (بروكفيلد، فيرمونت، 1996).

بيرسون، بويز، Travel and Discovery in the Renaissance، 1420–1620 (نيويورك، 1975).

براكاش، أوم، European Commercial Expansion in Early Modern Asia (بروكفيلد، فيرمونت، 1996)

بريستاج، إدغار، The Portuguese Pioneers (لندن، 1966).

بوتنام، جورج جرانفيل، Salem Vessels and Their Voyages (سالم، ماسوشوستس، 1922).

ريتشي، كارسون، إ. أ. Food in Civilization, How History Has Been Affected by Human Tastes (نيويورك، 1981).

راسل وود، أ.ج.ر.، The Portuguese Empire، 1415–1808 (بالتيمور، ماريلاند، 1998).

شيفيبوش، وولف غاتغ، Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants (نيويورك،

.(1992

شورتز، ويليام ليتل، The Manila Galleon (نيويورك، 1949).

شريف، عبدول، Slaves, Spices and Ivory in Zanzibar: Integration of an East African Commercial Empire into the World Economy, 1770-1873، أثينا، اوهايو، 1987).

سيمونز، فريدريك، ج.، Food in China: A Cultural and Historical Inquiry (بوكا راتون، فلوريدا، 1991).

Spicing up the Palate: Studies of Flavourings - Ancient and Modern. منشورات ملتقى أكسفور للطعام والطهو (1992).

تاناهيل، رياي، Food in History (نيويورك، 1973).

توماس، جيرترود ز. Richer than Spices (نيويورك، 1965).

توساينت، أنغوست، History of the Indian Ocean (شيكاغو، إيلينوي، 1966).

تورنر، جاك، Spice: The History of a Temptation (نيويورك، 2004).

فان دين بوغارت، ايرنست، Civil and Corrupt Asia (شيكاغو، ايلينوي، 2003).

والاس، ألفريد راسل، The Malay Archipelago: The Land of the OrangUtan and the Bird of Paradise (لندن، 1902).

ويلش، جيني. م. The Spice Trade: A Bibliographic Guide to Sources of Historical and Economic Information (لندن، 1994).

وولف، أيريك ر.، Europe and the People without History (بيركلي، كاليفورنيا، 1982).

زاندفليت، كييس، The Dutch Encounter with Asia, 1600-1950, exh. cat., Rijksmuseum, Amsterdam (زول، 2002)

المقالات:

بيلينغ ج. وب. م. شيرمان، Antimicrobial Functions' of Spices: Why Some Like it Hot', The Quarterly Review of Biology 73، (آذار، 1998)

كلارنس سميث، ويليام جيرفاس، Editorial – Islamic' History as Global History', Journal of Global History،

2/القسم الثاني، (تموز 2007)، الصفحات: 131.
دي فوز، بولا، 'The Science of Spices: Empiricism and Economic Botany in the Early Spanish Empire', Journal of World History. 17/4، (كانون الأول، 2006)
ماك كانتز، آن إي. سي، 'Exotic Goods, Popular Consumption, and the Standard of Living: Thinking About Globalizatin in the Early Modern World', Journal of World History، (كانون الأول، 2007)
سيبروك، جون، 'Soldiers and Spice', Letters From Indonesia, The New Yorker(13 آب 2001)، الصفحة: 60
سميث، ستيفن، هاليكوسيك، 'Perceptions of Nature in Early Modern Portuguese India', Itinerario, 2 (2007)، الصفحة: 17.
سوبراهمانيا، سانجي، 'The Birthpangs of Portuguese Asia: Revisiting the Fateful "Long Decade", 1498-1509', Journal of Global History 11/3، (تشرين الثاني، 2007)، الصفحة: 261).

مقابلة مع مؤلف

هانك كاسنر، تاجر عالمي متقاعد عمل لحساب شركة ماك

كورمايك وشركاه، 3 آيار 2007.

وسّع عالم التوابل الذي تعرفه

في أثناء كتابتي لـ Spices: A Global History جمعت من مجموعة واسعة من المصادر المطبوعة، امتدت بين القصص القديمة والتاريخ الحديث، والتي ذكرتها في قسم المراجع. وعلى الرغم من استكشافي للإنترنت وتمكني من اختيار بعض الحقائق المذهلة والتحقق منها، إلا أنه يجب عليّ أن أنصح القارئ بألا ينجرف وراء الإنترنت ويهمل استخدام المادة التقليدية المطبوعة والسينما والفنون البصرية والسمعية الأخرى كالموسيقى الشعبية من نادي الموسيقى الثقافي مثل ألبوم Culture Music Club وSpice of Zanzibar أوأفلام Mirch Masala ، الذي ظهر في عام 1985 ويتحدث عن عمال مصانع التوابل في الهند، وA Touch of Spice، الذي ظهر في عام 2003 ويتحدث عن شاب يوناني وجدّه الذي يملك محل توابل في إسطنبول وفيلم The Mistress of Spices.، الذي ظهر في عام 2005

وتخبرنا رواية سلمان رشدي The Moor's Last Sigh حكاية عائلات العاملين في التوابل، التي تعيش على ساحل

مالابار في الهند منذ أكثر من 100 عام. وتتحدث رواية Dune لفرانك هيربيرت عن دور التوابل في عالم الخيال العلمي.

والشعر أيضاً مجال واسع للاكتشاف، فمثلاً تدعو كل قصائد جون دارناي " 'Astraea Redux' 'Amboyna' و'AnnusMirabilis' إلى التجارة والتوابل. وفي الحقبة الرومانسية، نقرأ رواية Little Derwent's Breakfas للكاتبة إيميلي تريفين وفي السنوات الماضية، نقرأ قصائد مايكل أونداتجي ومنها قصيدته 'The Cinnamon Peeler'. وكذلك خصص تيموثي مورتون كتاباً كاملاً لـ The Poetics of Spice وأخيراً، هناك السفر الذي يستطيع من خلاله المرء أن يجرب التوابل في نواح مختلفة منها الأصلية في بعض الأحيان، والقيام بنفس الرحلات التي كان يقوم بها تجار التوابل الأوائل.

شركات تجارة التوابل

في الأمريكتين

شركة ماك كورميك وشركاه – McCormick and Company

سباركس، ماريلاند

mccormick.com

تسمى شركة ماك كورميك في كندا باسم كلوب هاوس Club House وتدعى في المملكة المتحدة بشوارتز Schwartz. وهي تحمل اسم ماك كورميك للأطعمة McCormick Foods في أستراليا، ودوكروس Ducros في فرنسا وهي أضخم شركة توابل في أوروبا. وتعرف باسم ماك كورميك لأمريكا الوسطى McCormick de Centro America في أمريكا الوسطى، وفي الهند تعرف باسم AVT McCormick. وتوجد أيضاً في المكسيك وفنزويلا وشنغهاي، واليابان وفنلندا

بينزي للتوابل – Penzey's Spices

بروكفيلد، ويسكونسون

penzeys.com

واتكنز للتوابل – Watkins Spices

وينونا، مينيسوتا ووينيبيغ، كندا

watkinsonline.com

الشركة الأمريكية الكبرى للتوابل

The Great American Spice Company

Ft. Wayne, Indiana

americanSpice.com

شركة التوابل الأمريكية – American Spice Company

ميامي، فلوريدا

americanspice.us

فوتشز لشمال أمريكا (المعروفة سابقاً باسم بالتيمور للتوابل)

Fuchs North America –

أوينغز ميلز، ماريلاند

fuchsnorthamerica.com

شركة التوابل الكبرى (العضوية) – The Great Spice

Company organic

سان ماركوس، كاليفورنيا

greatspice.com

شركة توابل المحيط الهادي الطبيعية – Pacific Natural

Spices

كوميرس، كاليفورنيا

pacspice.com

صياد التوابل

سان لويس أويسبو، كاليفورنيا

spicehunter.com

بيت التوابل – The Spice House

(شركة هيرمان لويس المحدودة للتوابل)

أونتاريو، كندا

The Spice House

مخازن التوابل – Spice Barn

لويس سينتر، أوهايو

spicebarn.com

جزر التوابل – Spice Islands

spiceislands.com

جنوب آسيا

قم بزيارة indiamart.com للمزيد من القوائم المفصلة عن شركات التوابل في جنوب آسيا. ترد الشركات المختارة أدناه

سوريندراراي وشركاه – Surendraray and Company

مومبي، الهند

kamdarspices.com

هيندوستون العالمية – Hindustan Global

نافي مومبي، الهند

indiamart.com/hindustanglobal

مالاس ميلز الوطنية– National Masala Mills

نيودلهي، الهند

kanwalspices.com

التجارة للتوابل – Spice Trade

نويدا، الهند

spice-trade.com/products

حول التوابل الجنوب آسيوية

شركة الطاووس للتوابل– Peacock Spice Company

رويال أوك، ميتشغان

Peacock Spice Company

آسيا الغربية

قم بزيارة موقع made-in-china.com للمزيد من المعلومات

المفصلة عن شركات التوابل

س وب للأطعمة – S&B Foods

طوكيو، اليابان

/sbfoods.co.jp/eng

إندونيسيا

روبي بريفاتيندو– PT Ruby Privatindo

جاكارتا، إندونيسيا

Rubyndo.com

كيو للتوابل– Q–Spicing

جاوا بارات، إندونيسيا

q–spicing.com

سنغافورة

Wee Kiat Development Pte

سنغافورة

spicescommodities.com

فيتنام

شركة منتجات أغرو – Vietnam Agro–Products Company

مدينة هو تشي مين وهانوي، فيتنام

www.alibaba.com

المملكة المتحدة وأوروبا

ألاكه للتوابل الهندية Alakh Indian Spices

ليسيتير، المملكة المتحدة

pureindianspice.co.uk

بارت للتوابل – Bart Spices

بريستول، المملكة المتحدة

bartspices.com

دوكروس – Ducros

فرنسا

ducros.fr

شروبشير للتوابل – Shropshire Spices

شروبشير، المملكة المتحدة

shropshire-spice.co.uk

الشركة الأوروبية لخدمات التوابل – European Spice Services

تيمس، بلجيكا

spices.be

إفريقيا

شركة كاب للأعشاب والتوابل – Cape Herb and Spice Company

كايبتاون، جنوب إفريقيا

capeherb.com

حول التوابل الإفريقية

شركة موزامبيق للتوابل– Mozambique Spice Company

لاغونا بيتش، كاليفورنيا

mozambiquespicecompany.com

الكوخ الإفريقي– African Hut

لاغونا نيغوي، كاليفورنيا

africanhut.com

My Spicer.com

Denver, co

myspicer.com

شركة خليج مونتيري للتوابل– Monterey Bay Spice Company

(فلفل الطائر الإفريقي) (African Bird Pepper)

www.herbco.com

أستراليا ونيوزيلندا

Gregg's

أوكلاند، نيوزيلندا

greggs.co.nz

توابل هيربي – Herbie's Spices

سيدني – أستراليا

herbies.com.au

المنظمات المهتمة بالتوابل

رابطة تجار التوابل الأمريكيين – The American Spice Traders Association

astaspice.org

مجلس التوابل الهندي – Indian Spice Board

indianspices.com

الجمعية الدولية للفلفل – International Pepper Community

ipcnet.org

الرابطة الأوروبية للتوابل – European Spice Association

esa-spices.org

رابطة التوابل والنكهات – The Seasoning and Spice Association

seasoningandspice.org.uk

Canadian Spice Association – الرابطة الكندية للتوابل

canadianspiceassociation.com

The Spice Council of Sri – مجلس التوابل في سيرلانكا
Lanka

srilankaspices.org

Spices Board of India – مجلس التوابل في الهند

indianspices.com

شكر وتقدير



عندما أنظر إلى عدة عقود مرت، أرغب في التوجه بالشكر إلى صديقي آندي على جميع الأوقات التي قضاها برفقتي وأنا أبحث بين محلات بيع الكتب في المدن والبلدات، قبل وبعد اجتماعاتنا الثقافية العالمية ولنقاشاتنا الرائعة حول التاريخ والأطعمة وعن كيفية البحث والكتابة، ولتعليمنا تاريخ الطعام والأدوار التي لعبتها التوابل. كما أتوجه بجزيل الشكر لباتريشا باير لتعليقاتها التحريرية المفيدة وأيضاً لنانسي سيلدن لعملها الرائع على تطوير الخرائط. وأخيراً أتوجه بالشكر لزوجتي بيتي للصبر الذي أظهرته خلال الوقت الذي احتجته في وضع كل هذا ضمن صيغة مترابطة.

تعريف بالصور



يرغب كل من المؤلف والناشر بالتعبير عن شكرهما للمصادر المذكورة أدناه، التي قامت بتقديم المادة المصورة أو الإذن لإعادة استخدامها. وترد أيضاً مواقع بعض الأعمال الفنية.

صورة استديوهات اليناري/ريكس: الصفحة: 49؛ صورة أكسافي أرنو/2008 أي ستوك العالمية، المحدودة، الصفحة: 6؛ صورة تعود للمؤلف: الصفحة: 116؛ Biblioteca Casanatense، روما، الصفحة: 68و Bibliotheca Estense Universitaria، مودينا: الصفحة: 46، المكتبة الفرنسية الوطنية، باريس: الصفحة: 18× المكتبة الملكية البلجيكية، بروكسل/ Koninklijke Bibliotheek van België، بروكسل: الصفحة: 63، رشيف بريدجمان الفني: الصفحات: 42، 111، مكتبة بريدجمان الفنية، الصفحات: 57 (المكتبة البريطانية، لندن/المجلس البريطاني للمكتبات، جميع الحقوق محفوظة)، 58 (متحف الفن الإسلامي بالقاهرة)، تقدمة من معهد الفلفل الحار في جامعة ولاية نيو يمكسيكو، لاس

كروسي، نيو مكسيكو: الصفحة: 139؛ تقدمة من مدينة سالم، ماساشوستس: الصفحة: 118؛ مكتبة الكونغرس، واشنطن العاصمة، الصفحة: 77، صور مقدمة من شركة ماك كورميك وشركاه: الصفحات: 129، 132؛ صورة فرانسيسكو دو مولدر/ روجر فيوليت/ استديوهات ريكس: الصفحة: 99؛ المتحف الوطني للفن القديم، لشبونة: الصفحات: 66، 67، 70؛ Patrimonio Nacional، مدريد: الصفحة: 72؛ متحف ريجكس، أمستردام: الصفحة: 82؛ صور روجر فيوليت/ استديوهات ريكس: الصفحات: 95، 105، 127، 135، 137، الحديقة الملكية للنباتات، ادنبرة: الصفحات: 11، 26، 84، 101؛ رسمت نانسي سيلدن الخرائط في الصفحات: 24، 29، 40؛ الصور الترحيبية: الصفحات: 13، 123؛ الودائع الترحيبية: الصفحات: 50، 54، 73.

نبذة عن المؤلف:

يعمل مستشاراً في التعليم العالمي والدراسات الاجتماعية، وهو أستاذ مساعد في مادتي جغرافية العالم وتاريخه في كلية سانت ماري في ماريلاند. وقد اشترك في تأليف سبعة كتب.

نبذة عن المترجمة:

الاسم: إيزميرالدا حميدان
مكان وتاريخ الميلاد: دمشق 1978
الإجازة الجامعية: جامعة دمشق - كلية الآداب والعلوم الإنسانية - قسم اللغة الإنكليزية

لمحة عامة:
مترجمة معتمدة لدى وزارة السياحة - سوريا
ولها مجموعة من الترجمات والأبحاث

هذا الكتاب:

كشف لنا فريد كزارا في كتابه «التوابل» عن حقائق عديدة عن التوابل، والروايات والأساطير المتعلقة به، ابتداءً من حكاية الطيور العملاقة التي تبني أعشاشها من أعواد القرفة، مروراً بطرق التجارة في العالم القديم، وانتهاءً بالصراع بين الإنجليز والبرتغاليين والهولنديين عليها. وفي تطرقه إلى تاريخ التوابل يبين لنا فريد كيف فتحت تجارتها أول أبواب العولمة، فلقد أدت التبادلات الثقافية إلى اختلاط الناس ببعضهم، وكذلك كانت حال البهارات، مما أدى هذا إلى استعباد الكثيرين للعمل في مزارعها، الأمر الذي قاد إلى الحرب العالمية الأولى.

قام المؤلف بالتركيز على التوابل الخمسة الرئيسية، وهي القرفة والفلفل الأسود وكبش القرنفل وجوزة الطيب والفلفل الحار. كما ذكر العديد من التوابل الأخرى. وبهذا، كان لقصصه دور في تتبع أثر التوابل على العالم. فلقد انتقل الفلفل الحار، مثلاً، نحو الغرب من الأمريكتين بمساعدة البحارة الأوروبيين، وانتشر بسرعة في الفلبين والهند والصين وكوريا واليابان، وأصبح عنصراً لا يمكن الاستغناء عنه في المطابخ المحلية. ومن الهند، أخذ الفلفل الحار عبر آسيا الوسطى وتركيا إلى هنغاريا، حيث أصبح البهار الرئيس في الدولة، وأطلق عليه اسم بابريكا.







